

sale&pepe

SALEPEPE.IT

OTTOBRE 2022 - € 4,50

QUICHE DI CAVOLO
NERO E PORCINI

pag. 23



Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,
comma 1, DCB Verona - Anno 35 - Mensile
Lussemburgo € 9,00 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa
Azzurra, Principato di Monaco € 9,80 - Svizzera CHF
9,60 - Svizzera C.I. CHF 9,40 - Germania € 10,90
- Portogallo 8,50

Stile Italia Edizioni

**Tempo
di funghi**

Raccoglierli è una
vera soddisfazione,
mangiarli un piacere

**Pasta
e patate**

Tra verace tradizione
partenopea e tavola
contemporanea

**Bolliti
di stagione**

Carne, pesce e ortaggi
cuociono lentamente
in una pentola d'acqua

**Torte
americane**

Icone d'Oltreoceano
in un dolce racconto
lungo tre secoli



IN EDICOLA IL 20 SETTEMBRE 2022



Human Design

Da oltre ottantacinque anni progettiamo ceramiche in cui tecnica e innovazione sono al servizio delle persone. Perché il vero design nasce sempre attorno alle emozioni di chi lo vive.

marazzi.it

Floor: Uniche Ostuni
Walls: Crogiolo Lume Off-White, Beige
Furnishings: Grande Marble Look Verde
Borgogna, Grande Resin Look Verderame

MARAZZI



COME DICEVA
MIA NONNA
IN CUCINA
CI VOGLIONO
3 CUOCHI



3 CUOCHI UNISCE TRE GENERAZIONI
NEL SEGNO DELLA QUALITÀ
DAL 1935

Qui accanto: spaghetti e patate con acciughe e zafferano (pagina 51); un'immagine tratta dal servizio "il tempo delle mele" (pagina 86); la torta americana tunnel of fudge (pagina 71).



Sommario *ottobre*

9 Storie di cucina

Il friggione, delizia bolognese

Notizie e ipotesi su un caposaldo della cucina povera dell'Emilia Romagna

12 tema del mese

Andar per funghi

I consigli di un esperto per raccogliarli e tante idee esclusive per gustarli al meglio

24 Ricetta gourmet

Cugnà

Detta anche mostarda d'uva, è piemontese e ha una storia davvero affascinante

28 Jeunes Restaurateurs

Andrea Monesi

Innovazione e tecnica sono i segreti di un giovanissimo chef stellato

32 Bontà di stagione

Con una pentola d'acqua

Dai bolliti di carne al pesce lessato, la cottura più semplice per risultati sorprendenti

40 Luoghi eccellenti

Monte Amiata

Tra sorgenti termali e borghi antichi, alla scoperta di prodotti e ricette di lunga tradizione

46 Passioni

Pasta e patate

Declinazioni inconsuete del matrimonio più celebrato nel Belpaese e non solo

62 Dolce vita

Torte americane

Un excursus dal 1650 a oggi scandito dai più irresistibili dolci d'Oltreoceano

72 Enoteca

Gutturnio

Accessibile ed eclettico in tavola, ci inebria in tre declinazioni: frizzante, Superiore e Riserva

78 Speciale: i tagli del manzo

Muscolo e Campanello

Entrambi ricavati dalla tibia, sono il non plus ultra per bolliti, brasati, spezzatini, gulash...

86 Living

Il tempo delle mele

Frutti e ortaggi d'autunno partecipano a una giornata gourmand tra boschi e radure

98 Scelti da Sale&Pepe

Il vino giusto

Oltre 350 etichette e un raffinato menu degustazione, all'enoteca naturale "e/n", a Casa Emergency

102 Tappe del gusto

Carni essiccate

Prima cibo di pastori e soldati, ora gustoso ingrediente di tendenza, hanno attraversato terre e tempi

108 Tecniche

Crêpe & co.

Dai pancake alle galette, tre variazioni sul tema, dolci e salate

RUBRICHE

53 A proposito di vini
I magnifici 7

Varietà, abbinamenti, cultura

96 Pianeta extravergine

Marche Igp, tra mare e collina

Da provare e valorizzare

112 Utile e dilettevole

Grattugie

Storie e oggetti di cucina

117 Made in Italy

Salame di Fabriano

Conoscere e gustare le eccellenze

121 Se il cibo cambia la terra
Dall'Alaska

Buone azioni per vivere meglio



Cari lettori, ci dispiace comunicarvi che da questo mese Sale&Pepe ha un prezzo più alto: l'aumento è una conseguenza del grave rincaro della carta e dell'energia.



HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

LUCIANO PIGNATARO
GIORNALISTA, SCRITTORE
E GASTRONOMO, LAVORA
AL MATTINO, DOVE CURA UNA
STORICA RUBRICA SUL VINO. È
COLLABORATORE DI SLOW FOOD E
DELLA GUIDA I RISTORANTI D'ITALIA
DE L'ESPRESSO, OLTRE A CURARE UN
POPOLARE BLOG. CI RACCONTA
PERCHÉ PASTA E PATATE SONO UN
CONNUBIO PREZIOSO. A PAGINA 48

GUIDO STECCHI
GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO
E SCRITTORE, È TRA MAGGIORI
ESPERTI DI FUNGHI. CON IL SUO
APPASSIONATO ELOQUIO, CI SPIEGA
COME RACCOGLIERLI
AFFRONTANDO L'ARGOMENTO
MOLTEPLICI PUNTI DI VISTA: DA
QUELLO PSICOLOGICO E QUELLO
AMBIENTALE. A PAGINA 12

**ROCCO GALASSO
E GIANMARIA ERRICO**
OSTE IL PRIMO (A SINISTRA
NELLA FOTO), CHEF IL SECONDO,
GUIDANO LA CANTINA E LA CUCINA
DI "E/N" ENOTECA NATURALE A
MILANO, NEGLI SPAZI DI CASA
EMERGENCY, LA ONLUS CHE CURA
GRATUITAMENTE LE VITTIME
DELLE GUERRE E DELLA POVERTÀ.
A PAGINA 98

indice delle ricette

OTTOBRE 2022

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Chissolino	76
Focaccia di patate con la muscica	106
La barbabietola e le sue sfumature	30
Millefoglie di capra e mele al miele	94
Pizza di formaggio con salame di Fabriano	118
Quiche di cavolo nero e porcini	23

Primi e piatti unici

Carbonara alle patate	47
Crêpe farcite ai porcini	110
Friggione bolognese	8
Fusilli e patate al Gorgonzola con porri fritti	49
Galette bretonne complète	110
Gnocchi con ortaggi, zafferano e culatello	74
Pancake con frutti di bosco e yogurt	110
Pasta e patate con caciocavallo e provola	52
Pasta e patate gratinata	50
Ragù di chiodini con polenta alla zucca	18
Spaghetti, acciughe e zafferano	51
Strozzapreti con le noci	97
Tagliatelle al vitello e funghi	94
Tagliatelle con uova e nocciole	18
Tagliatelle di segale con mocetta, noci e burro al timo	106
Zuppa di funghi	44

Secondi

Bollito alla siciliana	33
Brasato al curry con mele e scalogni	75
Burger con mazze di tamburo	23
Costine di manzo al barbecue con pak choi e crema di patate dolci	100
Filetto all'acqua	37
Gallina bollita al mirto	38
Lonza arrosto con frutta e pastinaca	94
Moscardini all'acqua pazza	34
Sandwich di muscolo con maionese al wasabi, cavolo e mele all'aceto	83
Scottiglia	44
Tajine di campanello con salsa allo yogurt	82

Trota salmonata alle nocciole e agrumi	94
Waterzoi di salmone	35

Contorni, verdure, salse e confetture

Confettura di mele	93
Cugna	26
Finferli e cavolini di Bruxelles in padella	23
Insalata di cardoncelli arrosto e cannellini	18
Insalata di fagioli gialli con coppietta viterbese	106
Lattuga baby al barbecue farcita con foglie d'ostrica, pomodorini confit e bottarga	101
Mais e patate dolci	36
Polenta di castagne	44
Verdure al forno con tè, semi e aglio	94

Dessert e bevande

American gingerbread	70
Beet red velvet cake	71
Blitz Torte	71
Cake di zucchine al cioccolato	113
Lemmon and molasses spice marble cake	70
Shoofly pie	70
Torta allo yogurt e mele	92
Tunnel of fudge cake	71

Sconto al cinema per i lettori di Sale&Pepe

Un'offerta speciale per i cinefili
gourmand, che potranno vedere a prezzo
ridotto il film *Tuesday Club*: dal 22
settembre nelle sale italiane, è
la romantica storia di una rinascita grazie
alla passione per la cucina.



Per ottenere il
voucher, riprendete
il QR o cliccate sul
link [wantedcinema.
eu/voucher-
tuesday-club](https://www.wantedcinema.eu/voucher-tuesday-club).

Abbiamo ridotto la plastica •
Il gusto è sempre... the best!



Ogni giorno lavoriamo per migliorarci.
Scegliamo i tagli migliori di carne e ci prendiamo cura di ogni fase della lavorazione. E ora abbiamo anche deciso di dare un taglio al packaging, riducendolo del **25%**.

Un impegno verso i nostri consumatori.



REDUCE PACKAGING

Tutto il mondo You&Meat online nel sito www.youandmeat.com





LA TUA STORIA
È LA STORIA
DELLA TUA TERRA

#ESSEREFOSSMARAI



PRENOTA LA TUA
VISITA IN CANTINA:
FOSSMARAI.COM



BEVI RESPONSABILMENTE



Come si fa a raccontare una storia che non c'è, almeno apparentemente. Di certo a Bologna e dintorni non la pensano così, visto quanto il friggione, e preciso friggione bolognese (*frizàn*, per dirla in dialetto), fa parte della tradizione culinaria della città e della sua campagna. Forse è anche un po' tardi per parlarne perché, secondo alcune azdore, il migliore è quello che si prepara d'estate quando i pomodori sono maturi e "friggono" senza spappolarsi. In realtà si fa in tutte le stagioni e d'inverno con i pelati.

Non fatevi però confondere dalle parole, non si tratta di un vero fritto e i pomodori non sono i protagonisti, caso mai danno una mano alle cipolle, le vere attrici della scena: tante, bianche, dolci, tagliate sottili e da soffriggere a lungo. Ho avuto il piacere di assaggiare questo piatto, un po' contorno un po' salsa (ma può diventare piatto unico), diversi anni fa preparato dalle mani sapienti della mia ex collega Monica Cesari, bolognese doc. Poi, lo scorso maggio e per puro caso, il friggione si è materializzato in una trattoria alle porte di Bologna premiando il mio appetito e stuzzicando la mia curiosità. Il *frizàn* fa parte di quei piatti schietti e genuini che amo molto perché poveri anzi poverissimi, semplici ma gustosi, quasi geniali, nati per diventare companatico, figli di genitori ignoti e frutto di una vita dura dove si faceva di necessità virtù. Vista la sua origine sconosciuta, mi sono divertita a immaginare qualche ipotesi, un vero gioco senza certezze, pensando, per esempio, come le campagne intorno a Bologna siano sempre state riconosciute un terri-

torio particolarmente vocato alla coltivazione della cipolla, documentata sin dal XIII secolo. E come questa coltura, dalla fine dell'800, si sia ben sviluppata: oggi il comune di Medicina, a una trentina di chilometri dal capoluogo, vanta l'omonima cipolla Igp. Nel 1886 la signora Maria Manfredi Baschieri scrive la preparazione del friggione bolognese sul suo quaderno: è la prima annotazione scritta dell'esistenza del piatto. La ricetta (4 kg di cipolle bianche, 300 g di pomodori pelati freschi, un cucchiaino di zucchero, 1 di sale

e 2 di strutto) è stata depositata nel 2003 dall'Accademia Italiana della Cucina presso la Camera di Commercio di Bologna come ricetta originale e nel 2008 la stessa Accademia ha provveduto a depositare un nuovo testo che prevede una diversa quantità di ingredienti, più adatta al consumo odierno (la trovate qui). Maria, figlia di un'importante fabbricante di polveri da sparo, sposata all'ingegner Manfredi, passava le vacanze nella sua casa di Rimini: avrà imparato la ricetta al mare o a Bologna da qualche domestica venuta dalla campagna? Perché in realtà di friggione ne esiste un altro e si fa in Emilia (*frizòn*), contiene sempre cipolle e pomodori, ma a Modena aggiungono i peperoni e una goccia di aceto balsamico per completare. In Val Marecchia

Il friggione delizia bolognese

FATTO CON CIPOLLA
E POMODORO, A METÀ
TRA UN CONTORNO
E UN SUGO, ESISTE
DA SEMPRE E DA MAI.
DI CERTO SI SA CHE
È BUONO DA MORIRE

di Laura Maragliano, ritratto di G. M. Folcolini,
foto del piatto Francesca Moscheni e Silvia
Cappuzzello; in cucina Elena Tettamanzi

si chiama *pastroc* e le zucchine sono un ingrediente importante, mentre a Reggio Emilia diventa *frizzagna*: patate, peperoni e cipolle, lardo sminuzzato, un po' di pomodori per colorare, tutto cotto fino a quasi ottenere una purea. A Piacenza il nome cambia in *rustisana*, anticamente consumata ponendo la padella sul portacatino e ognuno attingeva direttamente con un cucchiaino. Quale dei due friggioni sarà nato per primo: quello che si fa nella parte emiliana o quello del capoluogo? Di sicuro il bolognese è diventato emblema di una città, acquistando un preciso carattere identitario e penetrando, oltre che nelle case, anche nelle osterie e trattorie, perché come dicono da quelle parti "al *frizàn* le bòn con tòt". Bollito, salsiccia, polenta, bruschette, piadina e chi più ne ha più ne metta.

FRIGGIONE BOLOGNESE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI

**1,5 kg di cipolle bianche – 1 kg di pomodori
ramati – 400 g di pancetta a fettine – 12
fette di pane – 1 cucchiaio di strutto – 1
noce di burro – peperoncini freschi – sale**

1 Sbucciate le cipolle, affettatele finemente, disponetele in una ciotola, cospargetele con 1 cucchiaio raso di sale e lasciatele macerare per 2 ore mescolandole di tanto in tanto. Scottate i pomodori in acqua bollente per 1 minuto, scolateli, passateli sotto acqua fredda e spellateli. Privateli dei semi e tagliateli a striscioline. Sminuzzate la pancetta e soffriggetela senza unire condimenti.

2 Mettete le cipolle e il loro liquido in un tegame con lo strutto e i pomodori e cuocete a fuoco basso per 20 minuti abbondanti. Poi unite la pancetta e proseguite la cottura per 45 minuti. La salsa deve risultare cremosa e non troppo densa: se necessario, unite dell'acqua. Verso la fine, unite il peperoncino (1 o 2 secondo il gusto personale) tritato e privato dei semi.

3 Poco prima che la salsa sia pronta, imburrate il pane e fatelo dorare sotto il grill del forno. Servite il friggione e accompagnatelo con le bruschette al burro.



Nella sua versione più moderna il friggione si prepara anche senza la macerazione delle cipolle sotto sale, risparmiando così ben 2 ore. Il risultato sarà comunque eccellente, complici anche le nuove varietà di cipolla, che hanno consistenza più tenera e gusto gentile.

OGGI... PESTO!

Buono, autentico e genovese,
il Pesto di Pra', tutto il sapore
del Pesto fresco!



Una ricetta è una storia che merita di essere raccontata

Il Pesto di Pra', dal 1827 è una storia di famiglia che racconta l'amore per il Basilico Genovese, una straordinaria materia prima coltivata come vuole la tradizione da oltre cinque generazioni a Genova Pra', nelle nostre Serre sul Mare e utilizzata per preparare l'autentico pesto genovese.



Visita il nostro SHOP ONLINE

ilpestodipra.com





andar per funghi



UN TUFFO NELLA NATURA
A CACCIA DI PRELIBATEZZE
DI STAGIONE, DA SCOVARE
CON UN PIZZICO DI FORTUNA
E RISPETTO PER L'AMBIENTE

a cura di Paola Mancuso, testi di Guido Stecchi,
ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni,
styling di Stefania Aledi



A sinistra, un cestino di funghi, tra cui mazze di tamburo e porcini (*Leccinum vulpinum*). A destra, due porcini della specie *Boletus edulis*.

A

andar per funghi fa bene: al fisico perché ci si muove all'aria aperta, allo spirito perché nel bosco non si va mai da soli. Ma non fa affatto bene al raziatore ossessionato dalla preda: lui non è mai contento, neppure quando ha il cesto pieno, convinto che se avesse scelto quel sentiero più alto lo avrebbe riempito ancora di più. Fa bene invece al fungaiolo per passione, il cui piacere non si limita al momento esaltante in cui gli si para davanti il porcino più pingue della stagione, ma si emoziona ancora all'incontro con uno scoiattolo o un fiore, e prova un'autentica voluttà camminando su un morbido tappeto muschioso. In fondo è secondario il piacere della tavola, di solito non per sé, ma per il gusto di offrire, con malcelato orgoglio, il raccolto agli amici. Non si dedica a questo hobby ad ogni costo, sa che i funghi non amano il bosco polveroso per il secco, né il sottobosco calpestato da troppi piedi, non amano i pendii franati per i temporali irruenti, ma quelli morbidi per le pioggerelle rigeneranti, né amano l'invasione di rovi, edera, ramaglie o altri ostacoli dovuti all'abbandono. Chi ama andar per funghi, quindi, ama l'ambiente sano con la natura che esplode di vita, affronta i prati e i boschi solo se le condizioni ambientali sono ideali, ovvero se nel periodo precedente c'è stata pioggia seguita da giorni in cui il tepore del sole ha asciugato le fronde, ma non troppo. E soprattutto non c'è stato vento e la temperatura è quella in sintonia con la stagione e quindi con le corrispettive specie di funghi. Allora è il giorno giusto (e sarebbe meglio evitare la ressa del week end e i boschi troppo calpestati il lunedì dopo) e si parte in compagnia, con gli scarponi adatti per non rischiare brutte cadute, con il cestino e il coltellino a punta e non seghettato. Occorre partire all'alba? Non è detto, perché i funghi continuano a crescere anche di giorno e non solo di notte. Certo, però,

che se, giunti sul posto, si scopre che non c'è uno spiazzo dove parcheggiare per l'invasione di altri fungaioli non ha senso raccoglierne gli avanzi o correre per arrivare in quel posticino giusto prima di loro. Quando il sito è già occupato, ci si sposta dove magari di solito i funghi sono di meno, ma almeno sono rimasti.

Ma l'hobby del fungaiolo fa bene anche all'ambiente? Bene no, ma male neppure, sempre se il fungaiolo non è un raziatore, ma un appassionato che non vuol far danni. Non conta quanti funghi si raccolgono: sono i frutti di una misteriosa "pianta" fatta di sottilissimi filamenti che invadono il terreno o altri substrati per loro nutrienti. È come raccogliere i frutti di un albero. Tuttavia, non ha senso esagerare: i funghi vanno puliti, lavati e cucinati al più presto, già il giorno dopo hanno perso buona parte del loro pregio. Quindi vanno raccolti solo in una quantità che si riesce a lavorare in tempi rapidi. La cosa più importante è raccoglierci bene, ovvero asportandoli interi con una leggera rotazione e non tagliandoli alla base, e solo quando hanno "seminato" le loro spore mature. Forse è pretendere troppo rinunciare ai porcini piccoli, con il cappello non ancora aperto e quindi immaturo, ma almeno bisogna evitare di grattare il terreno cercando quelli ancora sotto terra. È altrettanto importante pulire i funghi sul posto per non asportare inutilmente humus fertile (facilitando oltretutto il successivo lavaggio a casa) e trasportarli in un recipiente rigido e aerato per non accelerare il già rapido processo di decomposizione.

Rispettare i funghi significa rispettarne l'utilità che hanno per il bosco stesso: i chiodini, parassiti, uccidono gli alberi malati per lasciar spazio a quelli giovani; mazze di tamburo e cardoncelli, saprofiti, demoliscono i detriti vegetali trasformandoli in humus fertile; infine porcini, ovoli, finferli, funghi simbiotici, contribuiscono a una fronda più rigogliosa degli alberi con cui convivono.

Guido Stecchi, giornalista enogastronomico



1

1 Finferli

Detti anche gallinacci, sono facilmente riconoscibili per il colore giallo oro e il cappello ondulato unito a corpo unico con il gambo. Crescono a gruppi su terreni umidi o muschiosi, nei boschi di latifoglie o aghifoglie, fino al tardo autunno, in tutta Italia.

2 Cardoncelli

Sono funghi saprofiti (cioé, si nutrono di materia organica morta) e crescono sulle stoppie di ombrellifere e cardi. Sono molto diffusi al Sud e nelle isole, dove si trovano anche in inverno.



2



3

3 Mazze di tamburo

Allo stadio giovanile assomigliano all'omonimo attrezzo musicale, a maturità il cappello si allarga a ombrello e il gambo diventa legnoso. Si raccolgono in estate e per buona parte dell'autunno, nei boschi radi o nei prati.

4 Chiodini

Sono funghi parassiti che si sviluppano a mazzi su legno vivo o morto. Si trovano a fine autunno in tutta Italia, ma i migliori sono quelli che crescono in pianura su pioppi, salici, gelsi, olmi. Vanno cotti a lungo dopo averli sbollentati perché tossici e amari.



4



5

5 Ovuli

Crescono nei boschi di latifoglie a inizio e fine estate. Nascono avvolti in un velo bianco, simili a un uovo (da cui il nome), poi si aprono e mostrano il cappello aranciato, con lamelle e gambo gialli. Considerati il "fungo pregiato" per eccellenza, vengono apprezzati soprattutto a crudo.

6 Porcini

Si trovano in diverse specie, tutte del genere *Boletus*. Il *B. pinicola* (qui accanto), detto anche porcino "del freddo", predilige i boschi alpini di conifere, ma anche di castagno e di faggio, dove cresce in autunno e in tarda primavera.



6



Piatto ovale
Fiorirà un
giardino,
cucchiaio Pinti
Inox. Indirizzi a
pagina 122

TAGLIATELLE CON OVOLI
E NOCCIOLE

pag. 18

Ciotola L'arte nel
pozzo, piatto
MVH, grembiule
Puebco by Novità
Home. Indirizzi a
pagina 122





IL FUNGO MAGICO

BELLISSIMO, ROSSO CON POIS BIANCHI, AMA CRESCERE VICINO AI PORCINI, TANTO CHE I FUNGAIOLI LO CHIAMANO "FUNGO SPIA": L'AMANITA MUSCARIA, BASTONATA DA CHI LA CREDE UN MORTALE VELENO, È RITENUTA DA MILLENNI UN "FUNGO MAGICO", VENERATO NELL'ANTICA MESOPOTAMIA E NELLA RELIGIONE INDUISTA, STRUMENTO DI POTERE PER GLI SCIAMANI E, SECONDO ALCUNI STUDIOSI DI OXFORD, ADORATO PERSINO DAI PRIMI CRISTIANI RIFUGIATI NELLE CATACOMBE. LO TESTIMONIANO PITTURE RUPESTRI IN SIBERIA, RICERCHE DI ETNOGRAFI DOVE È ANCORA VIVA UNA CULTURA TRIBALE E SCIAMANICA, ADDIRITTURA UN AFFRESCO IN UNA CHIESA FRANCESE CHE RAFFIGURA L'ALBERO CHE TENTÒ EVA, COLMO DI QUESTI FUNGHI E NON DI MELE. TUTTO CIÒ PERCHÉ È UN ALLUCINOGENO CHE PUÒ PROVOCARE VISIONI MERAVIGLIOSE O TERRIBILI. ALCUNI RAGAZZOTTI ARRIVANO PERSINO A RUBARLO ALLE MOSTRE MICOLOGICHE E MAL GLIENE INCOGLIE, PERCHÉ PRIMA CHE ALLUCINOGENO È TOSSICO E PROVOCA VIOLENTI DOLORI ADDOMINALI E DISTURBI GASTROINTESTINALI. IL SUO POTERE È INFATTI INCONSTANTE E LA CAPACITÀ DI SFRUTTARLO SENZA MAL DI PANCIA È RIMASTO UN SEGRETO DEGLI ANTICHI SCIAMANI.

RAGÙ DI CHIODINI CON POLENTA ALLA ZUCCA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA
375 CAL/PORZIONE

**500 g di chiodini – 400 g di farina da polenta rapida
400 g di zucca – 4 rametti di timo – 40 g di burro – 1 piccola cipolla – 1/2 costa di sedano – 1/2 carota – 1 spicchio d'aglio – 400 g di pomodori pelati – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**

- 1** Mondate i chiodini eliminando l'estremità legnosa, sciacquateli e tuffateli in acqua bollente; quando l'acqua riprenderà l'ebollizione, sgocciolateli con un mestolo forato e teneteli da parte.
- 2** Preparate un trito fine con la cipolla pelata, il mezzo sedano, la mezza carota e l'aglio. Soffriggeteli in 2 cucchiaini d'olio con 2 rametti di timo. Aggiungete i pelati sgocciolati e spezzettati, salate, pepate e cuocete per 10 minuti. Unite i funghi e continuate la cottura a fuoco dolce per circa 30 minuti, aggiungendo, se necessario, poca acqua calda.
- 3** Pulite la zucca, grattugiate la polpa grossolanamente, fatela saltare in padella con metà del burro, 1 cucchiaino d'olio e 2 rametti di timo; salate e pepate. Preparate la polenta come indicato sulla confezione. Quando è quasi pronta incorporate i 2 terzi della zucca, il burro rimasto e proseguite la cottura per 5 minuti. Versatela nel piatto da portata, cospargete con la polpa di zucca tenuta da parte e coprite con il ragù di funghi preparato. Completate con un giro d'olio.

TAGLIATELLE CON OVOLI E NOCCIOLE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

300 g di farina – 3 uova + 1 tuorlo – 1 cucchiaino di polvere di funghi secchi – 50 g di nocciole – 300 g di ovoli – 1 spicchio d'aglio – 2 foglie d'alloro – grana padano Dop grattugiato – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

- 1** Mescolate la farina con la polvere di funghi, formate la fontana, sgusciatevi al centro le uova e il tuorlo e impastate fino a ottenere un panetto liscio; avvolgetelo in pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

- 2** Stendete la pasta e ricavate le tagliatelle, non troppo sottili. Scaldate in un wok 50 g di burro e 1 cucchiaino d'olio, unite l'aglio schiacciato, le nocciole spezzettate e tostatele nel condimento per qualche minuto. Aggiungete le foglie d'alloro e gli ovoli puliti e tagliati a fette spesse. Salate, cuocete per 10 minuti e pepate.
- 3** Nel frattempo, lessate le tagliatele in acqua bollente salata, scolatele e ripassatele in padella con i funghi. Cospargete con il grana e completate con un filo d'olio.

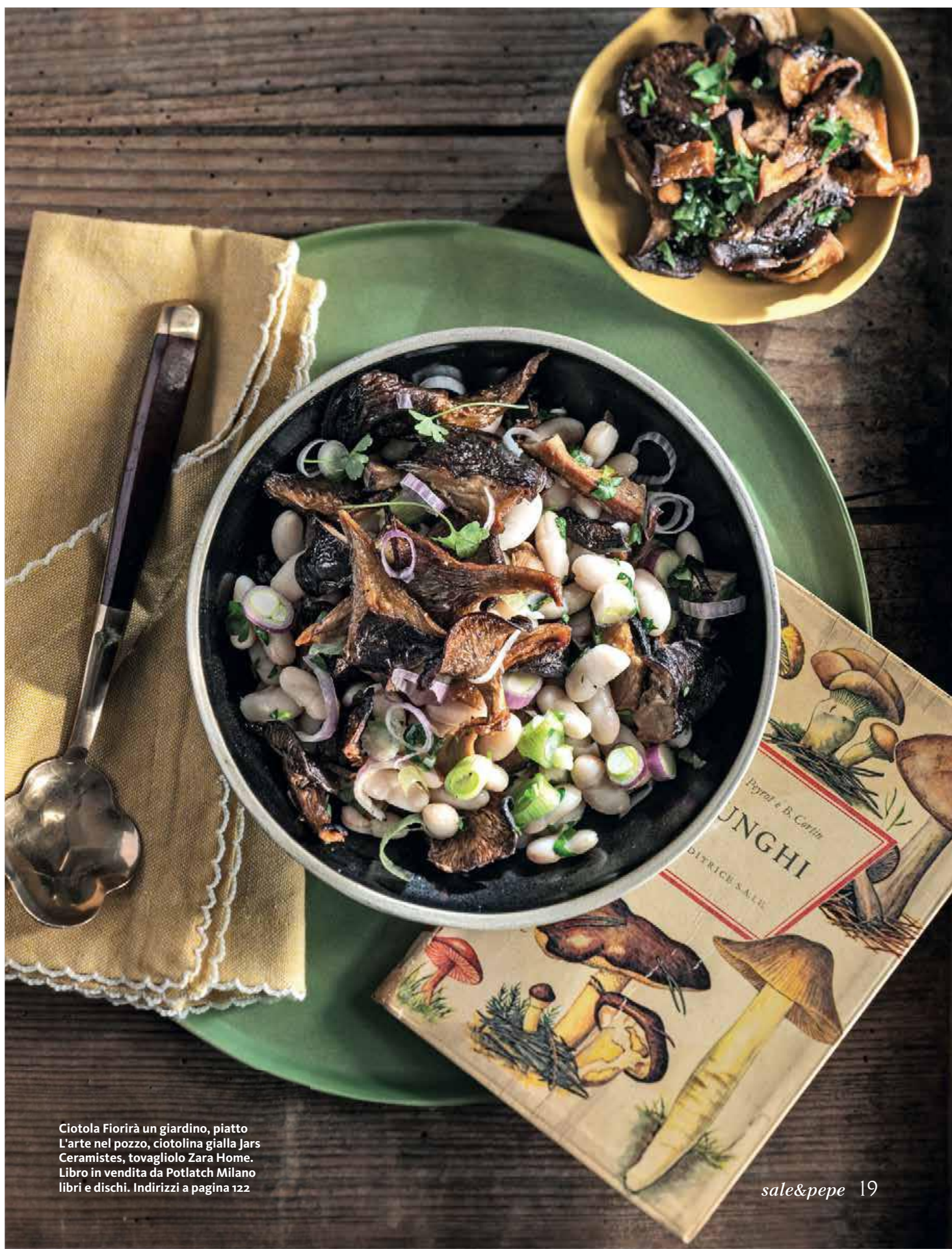
INSALATA DI CARDONCELLI ARROSTO E CANNELLINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
155 CAL/PORZIONE

400 g di cardoncelli – 200 g di cannellini – 1 mazzetto guarnito (prezzemolo, timo, alloro) – 1 spicchio d'aglio – 4 cipollotti sottili – qualche rametto di prezzemolo – aceto di mele – olio extravergine di oliva – sale – pepe

- 1** Mettete i cannellini in una casseruola con il mazzetto guarnito legato con spago da cucina e l'aglio vestito. Coprite con acqua fredda, portate a ebollizione e lessate i cannellini finché saranno teneri; salate e lasciateli intiepidire nell'acqua di cottura.
- 2** Nel frattempo, tagliate i cardoncelli a spicchi, metteteli in una ciotola, salate, cospargete con un giro d'olio e mescolate con le mani. Trasferiteli in una teglia ampia, allargandoli in un solo strato, e cuoceteli al centro del forno sotto il grill, rigirandoli un paio di volte.
- 3** Affettate finemente i cipollotti, salateli, conditeli con 2 cucchiaini di aceto e 4 cucchiaini d'olio. Mescolateli in un'insalatiera con i cannellini ben scolati. Unite i funghi appena sfornati, mescolate, cospargete con il prezzemolo tritato, un giro d'olio e una macinata di pepe. Servite l'insalata calda.

INSALATA DI CARDONCELLI
ARROSTO E CANNELLINI



Ciotola Fiorirà un giardino, piatto
L'arte nel pozzo, ciotolina gialla Jars
Ceramistes, tovagliolo Zara Home.
Libro in vendita da Potlatch Milano
libri e dischi. Indirizzi a pagina 122



Piattino L'arte nel
pozzo, ciotole Asa
Selection. Indirizzi a
pagina 122

FINFERLI E CAVOLINI
DI BRUXELLES IN PADELLA

pag. 23

Tovagliolo Society
Limonta, piatto fondo
Fiorirà un giardino,
piatto piano Toniolo
Ceramiche, ciotolina
Jars Ceramistes.
Indirizzi a pagina 122



QUICHE DI CAVOLO NERO
E PORCINI

Piatto H&M Home.
Indirizzi a
pagina 122



QUICHE DI CAVOLO NERO E PORCINI

MEDIA

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 1 ORA

460 CAL/PORZIONE

per la pasta 200 g di farina – 90 g di burro – 1 uovo – sale – pepe

per il ripieno 1 mazzetto di cimette di cavolo nero – 1 spicchio d'aglio – 2 scalogni – prezzemolo – 2 rametti di timo – 2,5 dl di panna fresca – 3 uova – 400 g di porcini – 30 g di grana padano Dop grattugiato – olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 Per la pasta, impastate la farina con il burro, 2 prese di sale e una macinata di pepe. Quando gli ingredienti diventano sabbiosi aggiungete l'uovo e 1 cucchiaino d'acqua fredda e mixate brevemente. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro, formate un panetto e avvolgetelo in pellicola. Fatelo riposare in frigo per 2 ore.

2 Togliete la costa centrale alle foglie di cavolo nero e affettatele sottili. Pulite gli scalogni, tritateli e soffriggeteli in 2 cucchiaini d'olio. Unitevi il cavolo nero e cuocetelo a fuoco vivace, mescolando costantemente per 4-5 minuti; salate e trasferite in una ciotola.

3 Mondate i funghi, affettateli, fateli saltare in padella con l'aglio a fettine, 2 cucchiaini d'olio, il timo, sale e pepe. Tenete da parte le fette più belle, tagliate a pezzetti le altre e unitele al cavolo nero. Sbattete le uova in una ciotola con la panna, sale e pepe; versate la crema ottenuta sopra la verdura e mescolate.

4 Stendete la pasta brisée e rivestite una teglia da quiche di 26-28 cm di diametro. Passate il matterello sopra i bordi per staccarli nettamente. Impastate e stendete nuovamente i ritagli di pasta e ricavate le foglioline da disporre lungo il bordo della quiche. Versate il ripieno preparato nello stampo e distribuite sulla superficie le fette di porcino tenute da parte. Guarnite i bordi della quiche con le foglioline di pasta preparate e infornate a 180° nella parte bassa del forno per 50 minuti. Servite la quiche tiepida.

BURGER CON MAZZE DI TAMBURO

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 15 MINUTI + RIPOSO

COTTURA 25 MINUTI

990 CAL/PORZIONE

4 bagel – 8 cappelle di mazza di tamburo – 2 uova grandi – 2 tazze di pangrattato – 30 g di grana padano Dop grattugiato – 2 cucchiaini di erbe miste tritate (prezzemolo, origano fresco, timo) – 200 g di maionese – 4 cetriolini – 1 cucchiaino di capperi sott'aceto – 2 tocchetti di giardiniera di carote – qualche rametto di prezzemolo – 1 cipolla rossa

– aceto – mizuna (pianta di senape giapponese, in vendita nei negozi di prodotti bio) oppure rucola – olio di semi di arachide per friggere – sale – pepe

1 Mondate le mazze di tamburo dai residui di terra. Mescolate il pangrattato con il grana e le erbe tritate. Sbattete le uova in una ciotola con sale e pepe, immergetevi le teste dei funghi e passatele subito nel pangrattato, premendo leggermente. Lasciate riposare su un piatto per circa 15 minuti.

2 Nel frattempo, preparate un trito fine con i cetriolini, i capperi, la giardiniera di carote e il prezzemolo. Mescolate il trito alla maionese e tenete da parte. Sbucciate e affettate fine la cipolla, poi cospargetela con un pizzico di sale e 1 cucchiaino di aceto.

3 Tagliate a metà i bagel e tostateli leggermente in una padella. Levateli, scaldate 2 dita d'olio nella stessa padella e friggetevi le mazze di tamburo impanate. Scolatele su carta da cucina. Farcite i bagel con qualche foglia di mizuna (o di rucola), 2 teste di funghi, 1 cucchiaino della salsa preparata e un ciuffo di cipolle. Servite con la salsa e le cipolle rimaste.

FINFERLI E CAVOLINI DI BRUXELLES IN PADELLA

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 30 MINUTI

COTTURA 30 MINUTI

225 CAL/PORZIONE

300 g di cavolini di Bruxelles – 300 g di finferli – 1 scalogno – 2 spicchi d'aglio – 6 fette di pancetta affumicata – 1 bicchierino di vino bianco secco – 1 mazzetto di erba cipollina – qualche foglia di rucola – olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 Lavate i cavolini e tagliateli a metà o in quarti. Mondate i finferli e tagliate a metà o a fette spesse quelli più grandi. Spellate e tritate lo scalogno. Scaldate una padella antiaderente con 2-3 cucchiaini d'olio e fatevi dorare i cavolini, rigirandoli un paio di volte. Salateli, aggiungete l'aglio spellato e a fettine, coprite e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti.

2 In una seconda padella fate rosolare le fette di pancetta, poi trasferitele su carta da cucina. Nella stessa padella aggiungete poco olio, il trito di scalogno e i funghi. Salate, pepate e cuocete per 10 minuti a fuoco vivace, mescolando spesso. Sfumate con il vino.

3 Aggiungete i cavolini, mescolate e trasferite in un piatto da portata. Unite i funghi, la pancetta spezzettata, un trito fine di erba cipollina e le foglie di rucola. Pepate e servite, a piacere, con riso pilaf o crostoni di polenta.

INTERVISTA



I consigli dell'campione

“LA COSA PIÙ IMPORTANTE È GUARDARE IL BOSCO DA LONTANO: IL VERSANTE MIGLIORE È QUELLO DOVE LE FRONDE DEGLI ALBERI SONO PIÙ RIGOGLOSE, DOVE IL BOSCO SPRIZZA SALUTE PERCHÉ BEN MICORRIZATO (LA MICORRIZA, IL RAPPORTO SIMBIOTICO TRA FUNGHI E ALBERI, È FONDAMENTALE). È LÌ CHE CI SONO PIÙ FUNGHI!”. QUESTO PREZIOSO CONSIGLIO È DI GABRIELE, LOMBARDO, UN AUTENTICO CAMPIONE TRA I FUNGAIOLI: LUI HA SEMPRE IL CESTO PIÙ PIENO. “QUANDO NE TROVO TANTI, OSSERVO E MEMORIZZO OGNI PARTICOLARE DEL PUNTO DI CRESCITA, MI INFORMO SU CHE TEMPO HA FATTO NEI GIORNI PRECEDENTI, FACCIO I CONFRONTI CON LE RACCOLTE FATTE IN PASSATO NEL MEDESIMO POSTO. ED È GRAZIE A QUESTE INFORMAZIONI CHE NON SOLO TROVO PIÙ FUNGHI, MA AZZECCO QUAL È LA META MIGLIORE IN QUEL GIORNO”. “È IMPORTANTE – AGGIUNGE – NON ALTERARE L'HABITAT, STARE ATTENTI A DOVE SI METTONO I PIEDI: UN SOTTOBOSCO ALTERATO DA CHI CI CAMMINA SOPRA NON CI PERMETTE DI RICONOSCERE QUEI PARTICOLARI CHE SONO SEGNALE DI PRESENZA DEL FUNGO. POI È MEGLIO NON LASCIARE INDICAZIONI A CHI ENTRA NEL BOSCO DOPO DI NOI PERCHÉ POSSA SCOPRIRE I NOSTRI POSTI SEGRETI”.

Cugnà

È UNA CONSERVA
PIEMONTESE CHE
SA DI VENDEMMIA:
A BASE DI MOSTO,
ACCOMPAGNA
I FORMAGGI
E IL SONTUOSO
BOLLITO MISTO

di Paola Mancuso, in cucina Claudia
Compagni, foto di Laura Spinelli,
scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Molti la chiamano “mostarda d'uva”, ma il nome può trarre in inganno. Priva della piccantezza data dalla senape che caratterizza le mostarde preparate in altre regioni del nord, la cugnà è una specialità delle Langhe di antichissima memoria che tradizionalmente si preparava a partire da uno dei prodotti più tipici del territorio: l'uva nera, quella da vino. O, per meglio dire, il mosto ricavato dai grappoli d'uva dolcetto, barbera o nebbiolo lasciati sulle viti perché piccoli o troppo acerbi per la vinificazione, che venivano pigiati e cotti a lungo.

Così, a fine vendemmia sulla stufa o sul fuoco del camino veniva messo a bollire il pentolone di mosto, che deliziosamente spandeva il suo profumo in tutta la casa, e andava rimestato a lungo, schiumando spesso. Una volta ridotto, senza aggiungere zucchero, che per i contadini di allora era un ingrediente prezioso, si univano i frutti che la cascina forniva in autunno: mele renette o cotogne, pere martine o madernasse, fichi, nocciole, generalmente le tonde gentili di Langa. C'era chi metteva anche pezzetti di zucca, a seconda della tradizione familiare o, più verosimilmente, di ciò che era disponibile, fatto che spiega come le ricette della cugnà siano innumerevoli e tutte diverse tra loro.

Pare infatti che il nome cugnà (c'è chi la scrive così, ma si pronuncia cugnà) sia la contrazione di “quel c'un ha”, ossia quello che si ha. Insomma, una ricetta di recupero, come insegna la saggia tradizione contadina del tempo che fu, quando nulla doveva andare sprecato. Serviva per condire la polenta quotidiana e, mescolata alla neve fresca, poteva diventare addirittura una sorta di sorbetto.

I più abienti l'accostavano ai formaggi di Langa e al bollito di carni miste, il sontuoso piatto piemontese delle feste, insieme ad altri condimenti canonici (bagnèt verd e ross, miele, cren), due accostamenti che ancora oggi vengono proposti dai ristoranti di tradizione.

Per assaggiare e fare scorta di prelibate cugnà con vari abbinamenti, l'occasione è la sagra dedicata che si tiene il 17 e 18 settembre nel centro storico di Serralunga d'Alba (Cuneo), bellissimo borgo sormontato da un castello trecentesco e circondato da vigneti a nebbiolo da Barolo. Alla grande cena del bollito misto del sabato sera, segue la domenica una mostra mercato con degustazioni e vendita di cugnà e altri prodotti tipici.



BERE GIUSTO

L'UNIONE DI INGREDIENTI DIVERSI IN UNA PROPORZIONE VORTICOSA RENDE LA CUGNÀ UN PRODOTTO AUTONOMO, NEL SENSO CHE NON RICHIEDE VINO E NEANCHE UNA BEVANDA ALCOLICA QUALIFICATA, AL MASSIMO UN DITO DI ACQUAVITE DI FRUTTA O ACQUA LEGITTIMA. NEL MOMENTO IN CUI LA APPLICHIAMO A FORMAGGI STAGIONATI, SUI QUALI LA CUGNÀ ATTENUA LA CONCENTRAZIONE DI SALINITÀ E PUNGENZA, SALE ALLA RIBALTA UN VINO BEN STRUTTURATO, DAL SAPORE LUNGO E DALLA SIGNIFICATIVA PERSISTENZA GUSTATIVA. DEVE ESSERE ALL'ALTEZZA E RESISTERE FINO ALL'EPILOGO, MOMENTO NEL QUALE LE EREDITÀ DEI VARI SOGGETTI COINVOLTI POSSANO FONDERSI. SCEGLIAMO UNA BARBERA D'ASTI DELL'AZIENDA TRINCHERO CHE RISPETTA TALE FISIONOMIA E VI AGGIUNGE UNA CERTA STAGIONATURA, SINTESI DI MATURAZIONE IN BOTTE E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA. LA SUA "SAGGEZZA" ACQUISITA COL TEMPO AFFRONTA IL COMPITO SENZA FRETTA E CONSERVA LE ENERGIE PER INCONTRARE IL LASCITO DEL CIBO NEL CUORE DELLA LINGUA, E POI CHIUDERE FELICEMENTE. TALE "PROVOCAZIONE" FUNZIONA ANCHE CON IL CARRELLO DEI BOLLITI, IN PARTICOLARE SULLE PARTI PIÙ SAPORITE.

INTERVISTA



Cugnà a km zero

ILARIA BERTELLO LAVORA ALLA CASCINA CIAPAT (CASCINACIAPAT.IT), L'AZIENDA AGRICOLA DI FAMIGLIA CHE FIN DAL 1850 COLTIVA I PROPRI VIGNETI SULLE COLLINE DI MONTALDO, NEI DINTORNI DI ALBA (CUNEO). SUGLI ATTUALI 15 ETTARI, PRODUCE CON METODI SOSTENIBILI POCHE OTTIMI VINI, ANCHE DOC E DOCG (DOLCETTO, NEBBIOLO, ARNEIS). I TERRENI DELL'AZIENDA FORNISCONO ANCHE FRUTTA (PESCHE, PRUGNE, MELE), DA CUI RICAVA SUCCHI E CONFETTURE GENUINI, OLTRE A NOCCIOLE TONDE GENTILI VENDUTE TAL QUALI, TOSTATE, IN FARINA O LAVORATE IN CREMA AL GIANDUIA. TUTTI I PRODOTTI SI POSSONO ACQUISTARE ON-LINE. **COME PRODUCETE LA VOSTRA CUGNÀ?** È A BASE DI UVA NEBBIOLO (65%), L'ULTIMO VITIGNO CHE VIENE VENDEMMIATO IN ZONA, SOLITAMENTE NELLE PRIME DUE SETTIMANE DI OTTOBRE. FORNIAMO IL MOSTO FRESCO, PRIMA DELLA FERMENTAZIONE, A UN LABORATORIO DI NOSTRA FIDUCIA VICINO ALL'AZIENDA, CHE LO FA BOLLIRE CON LA FRUTTA FRESCA E DI STAGIONE DEI NOSTRI FRUTTETI: PESCHE, MELE, COTOGNE, FICHI, PERE E NOCCIOLE TONDE GENTILI, CHE COLTIVIAMO SU 5 ETTARI. COME SPEZIA UTILIZZIAMO I CHIODI DI GAROFANO E NON VIENE AGGIUNTO ZUCCHERO, PERCHÉ LA DOLCEZZA VIENE GIÀ FORNITA DALLA FRUTTA. DA UN ANNO ALL'ALTRO, LA RICETTA NON È MAI UGUALE, DIPENDE DALLA VARIETÀ DI FRUTTA DISPONIBILE. **COME VA GUSTATA?** NELLE VISITE CHE ORGANIZZIAMO IN AZIENDA (IN VIGNA E IN CANTINA), CON LA DEGUSTAZIONE DI VINO DALLA BOTTE E DI DUE VINI A SCELTA, PROPONIAMO LA NOSTRA CUGNÀ DI NEBBIOLO ABBINATA A FORMAGGI COME RASCHERA E BRA TENERO.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI
DEL TERRITORIO CHE
OFFRONO QUESTA E ALTRE
SPECIALITÀ TRADIZIONALI
PIEMONTESE

LA TANA DEI TRE

Via Borgo Dora 29, Torino,
tel. 0114367183

LOCALE CON POCHI TAVOLI
CHE È UN'OASI DI
TRANQUILLITÀ NEL VIVACE
QUARTIERE DI PORTA
PALAZZO. OFFRE PIATTI DI
SOLIDA TRADIZIONE, COME
AGNOLOTTI PIZZICATI A
MANO, FILETTO DI MAIALINO
IN CROSTA DI RUBATÀ (TIPICI
GRISSINI), CAPONET AL
SEIRASS (RICOTTA
PIEMONTESE). LA CUGNÀ
ACCOMPAGNA LA ROBIOLA
DI ROCCAVERANO.

RISTORANTE MODERNO

Via della Misericordia 12, Carrù
(Cn), tel. 017375493
LOCALE CHE OFFRE IL GRAN
BOLLITO MISTO CON LE SETTE
SALSE DELLA TRADIZIONE,
TRA CUI LA CUGNÀ. IN
ALTERNATIVA, GIRELLO
DI MANZO TONNATO CON
SALSA ALL'ANTICA E BUE
ALLA GRIGLIA.

OSTERIA DEL BORGO

Via Garibaldi 19, Carrù (Cn),
tel. 0173759184
LOCALE DEDICATO AI PIATTI
SIMBOLO DELLA TRADIZIONE,
OFFRE IL GRAN BOLLITO
MISTO CON SETTE TAGLI
DI CARNE E SETTE SALSE
TRADIZIONALI, TRA CUI LA
CUGNÀ. NON MANCANO
INSALATA RUSSA, VITELLO
TONNATO, FRITTO MISTO.

LA LUNA NEL POZZO

Piazza Italia 23, Neive (Cn),
tel. 017367098
ELEGANTE RISTORANTE CHE
OFFRE RAVIOLI DEL PLIN AL
BURRO DI MONTAGNA E
SALVIA, TAJARIN AI 30 TUORLI,
CONIGLIO AL TARTUFO E UN
IMPECCABILE BOLLITO MISTO
CON LE SUE SALSE.



CUGNÀ

FACILE
PER 4 VASETTI DA 2,5 DL
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 4 ORE

**2 kg di uva a bacca nera da vino (Dolcetto
o Nebbiolo) – 500 g di pere Martine o
Madernassa – 500 g di mele Renette o
cotogne – 250 g di fichi freschi – 200 g di
nocciole piemontesi – 50 g di gherigli di
noce – 1 manciata di scorzette d'arancia non
trattate – 1 manciata di scorzette di limone
non trattato – 5 chiodi di garofano – 1/2
stecca di cannella**

- 1** Lavate l'uva, sgranatela e pigiatela attraverso un setaccio per eliminare i vinaccioli e le bucce.
- 2** Raccogliete il succo ottenuto in una capace pentola e portatelo a ebollizione; continuate a farlo sobbollire a fuoco dolce fino a quando si sarà ridotto di circa la metà, schiumando e mescolando di tanto in tanto.
- 3** Nel frattempo, sbucciate le mele e le pere e tagliatele a pezzetti.
- 4** Sbucciate i fichi e divideteli a metà. Tostate le nocciole in un padellino e tritatele grossolanamente con le noci.
- 5** Unite al succo d'uva la frutta preparata insieme alle scorzette di agrumi. Continuate la cottura per 2 ore circa, o finché la frutta sarà cotta e l'insieme avrà la consistenza di una confettura.
- 6** Prima di togliere dal fuoco aggiungete il trito di nocciole e noci, i chiodi di garofano e la cannella.
- 7** Versate la cugnà ancora calda nei vasetti di vetro sterilizzati a chiusura ermetica, chiudete, capovolgete e lasciate raffreddare completamente. Tenete al buio e utilizzate dopo circa un mese. Si conserva per sei mesi.

**VONGOLE
DEL PACIFICO**

**DIRETTAMENTE
DAL MARE**

**La qualità ed il gusto
del pesce,
sulla tua tavola**

**MENO 30
SURGELATI**

Foto e ricetta di Sonia Peronaci

Andrea Monesi

Locanda
di Orta

È TRA I PIÙ GIOVANI
CHEF D'ITALIA AD AVER
OTTENUTO LA STELLA
MICHELIN. GRAZIE A UNA
CUCINA FATTA DI
RICERCA, INNOVAZIONE
E GRANDE TECNICA

di Paola Mancuso,
foto di Michele Tabozzi

Talento piemontese

Classe 1991, nato a Novara, Andrea Monesi è una delle quattro new entry che da quest'anno fanno parte dell'associazione JRE. Le carte le aveva tutte: dopo l'alberghiero e un master a Pollenzo, è entrato nelle più qualificate cucine del Novarese - dal Novecento di Meina al Tantris di Novara - per poi approdare, a soli 24 anni, alla Locanda di Orta. Nel 2018 ne assume la gestione e ne conferma la stella Michelin, mantenendola fino ad oggi.

il ristorante

Si trova nel centro storico di Orta San Giulio, in provincia di Novara, uno tra i borghi più belli e romantici del Piemonte, sulle sponde del lago che porta lo stesso nome.

Il ristorante gourmet dispone di due eleganti sale, mentre all'ultimo piano dell'edificio, nella terrazza con vista mozzafiato sul lago con il suo isolotto e sulle montagne circostanti, si trova il bistro, aperto solo nella bella stagione. La locanda, fedele al proprio nome, offre anche nove camere di charme (locandadiorta.com).



LA BARBABIETOLA
E LE SUE SFUMATURE

pag. 30



Parco di parole, che concede quasi a fatica, lo chef Andrea Monesi ha quel piglio serio, sobrio e composto, in bilico tra riserbo e ruvidezza, che nel pensiero comune caratterizza le genti piemontesi. Ma in un ambiente come quello dell'alta ristorazione questa è una virtù: molta concretezza e poche chiacchiere. Soprattutto in un territorio ad alto tasso competitivo come il lago d'Orta e in generale il Novarese, che per ricchezza di offerta è tappa obbligata di ogni gourmand. Ci sono volute la ferma determinazione e, perché no, tutta la sana ambizione di un ragazzo, che all'epoca aveva solo 27 anni, per mettersi al timone della già stellata Locanda di Orta, rivoluzionarne il menu e proporre la propria idea di cucina, fatta di ricerca e sperimentazione. I piatti di Monesi si ispirano con eleganza alla gastronomia piemontese, con le sue ottime materie prime, ma anche a quella veneta, la zone d'origine del ramo materno della sua famiglia.

Tra le invenzioni diventate un classico della Locanda, sempre presente in menu, il "coniglio tonnato" è un giocoso incrocio tra due ricette totem in terra sabauda, il vitello tonnato e il tonno di coniglio, ovviamente quello grigio di Carmagnola. Strizzano invece l'occhio alla cucina della nonna veneta e alle memorie d'infanzia una serie di piatti che non guardano al lago, ma al mare, come il baccalà utilizzato per il fish&chips e l'anguilla in carpione e brace. Monesi ama misurarsi anche con ingredienti poveri, come la barbabietola protagonista di queste pagine, proposta alla Locanda come antipasto. Lo chef riesce a nobilitare l'umile tubero (si definisce un estimatore di ortaggi "sfigati") puntando sulle tecniche, e ottenere differenti sapori e consistenze. Manualità e precisione sono assolute, praticamente chirurgiche. Una dote, questa, che forse ha ereditato dal padre chirurgo? Alla domanda, Monesi sorride, enigmatico.



LA BARBABIETOLA E LE SUE SFUMATURE

PER 4 PERSONE

12 barbabietole – 125 ml di aceto di riso – 10 g di glucosio
– 4 g di isomalto (in vendita nei negozi specializzati in pasticceria) – 24 g di zucchero – xantana (in erboristeria o farmacia) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – cerfoglio
per guarnire 100 g di farina – 100 g di albume – 100 g di burro

Pelate tutte le barbietole. Affettatene 4, frullatele e passatele attraverso un colino (se lo possedete, usate l'estrattore). Fate ridurre il succo sul fuoco fino a 1 terzo del peso iniziale.

Per i pickles, con l'aiuto della mandolina, affettate 2 barbabietole a 2 mm di spessore. Con 2 coppapasta, ricavate 36 dischetti di 3-4 cm di diametro e altrettanti di 2 cm. Portate a ebollizione l'aceto di riso con 225 ml del succo di barbabietola preparato, 3,5 g di sale e lo zucchero. Immergetevi i dischetti, spegnete e lasciateli raffreddare. Quindi, scolateli e fateli asciugare su carta da cucina.

Per le tartellette, frullate 2 barbabietole e ricavate una purea (circa 300 g). Trasferitela in un tegame con il glucosio, l'isomalto e portate a ebollizione. Stendete il composto su una placca rivestita di carta da forno e infornate a 70° per 12 ore. Ricavate con uno stampo apposito 4 corolle. Farcitele con purea di barbabietola (ricavata frullando gli scarti dei pickles) condita con olio, sale e pepe. Sistematevi sopra i dischetti da 2 cm preparati. Disponete le corolle farcite su 4 piattini piccoli.

Per la barbabietola affumicata cuocete 2 barbabietole sottovuoto nel forno a vapore a 100° per 45 minuti. Quindi, affumicatele per 2 minuti come indicato accanto, frullatele e unitevi 75 g di sale e 1 g di xantana. Trasferite in un sac à poche. Stendetelo a cerchio sul fondo di 4 piatti grandi. Sistematevi sopra i dischetti pickles di 3 cm, arrotolati a cono.

Per guarnire, impastate la farina con il burro e l'albume, stendete il mix in stampi appositi a forma di coroncina e di fiore e infornate a 180° per 7 minuti. Ponete le cialde a coroncina sulla preparazione nei piatti grandi e guarnite con cerfoglio. Chiudete le tartellette nei piattini con le cialde a fiore. Servite con succo di barbabietola.

come affumarle

Ponete sul fondo di una pentola a fondo spesso gli appositi trucioli alimentari (preferibilmente, di ciliegio) e bruciateli. Sistemate le barbabietole sul cestello per la cottura a vapore e coprite con il coperchio: il fuoco si spegnerà e il fumo si propagherà all'interno del recipiente.





Uno di famiglia
dal 1965



Guarda
il nuovo
video!



Ogni prodotto Stuffer è frutto di impegno, passione e ricerca costanti.
Dal 1965 portiamo fantasia e qualità sulle tavole di tutta Italia, ogni giorno.
Per celebrare la gioia e il gusto dello stare bene.
Insieme, come una grande famiglia.

Seguici su www.stuffer.it



StufferOfficial



instagram/stuffer_italia/

con una pentola D'ACQUA

BASTA DAVVERO POCO
PER PREPARARE SUCCULENTI
BOLLITI DI CARNE O LESSARE
PESCI DELIZIOSI
E CORROBORANTI ORTAGGI.
NEL LIQUIDO INGENTILITO DA
SPEZIE INCONSUETE E PREZIOSI
TOCCHI GOURMAND
SI RICREANO I SAPORI DI UNA
VOLTA, DAL MANZO ALLA GALLINA,
E SE NE PREPARANO ALTRI
DI NUOVI, COME I MOSCARDINI
ALL'ACQUA PAZZA,
IL SALMONE O LE PANNOCCHIE

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli

BOLLITO ALLA SICILIANA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

500 g di scaramella di vitellone
– **500 g di muscolo di manzo**
– **500 g di brutto e buono di manzo**
(taglio molto tenero del collo)
– **1/2 osso del ginocchio** – **2 perini**
– **4 piccole patate** – **1 grossa cipolla**
bianca – **2 coste di sedano** – **2 carote**
grandi – **2 spicchi d'aglio** – **2 rametti**
di prezzemolo e **3 di basilico** – **3 chiodi**
di garofano – **2 stelle di anice** – **1 stecca**
di cannella – **olio extravergine d'oliva**
– **sale grosso e in fiocchi** – **pepe**
in grani classico e garofanato

1 Legate separatamente il brutto e buono e la scaramella con qualche giro di spago. Sbucciate la cipolla e infilatevi i chiodi di garofano. Raschiate le carote, lavatele e spezzettatele. Lavate

le coste di sedano e dividetele in 3 parti. Sbucciate l'aglio.

2 Disponete in una capace pentola tutta la carne e l'osso, gli ortaggi preparati, il prezzemolo, i perini, le spezie e qualche grano dei due pepi. Coprite con abbondante acqua, aggiungete 1 cucchiaio di sale grosso e cuocete semicoperto per 1 ora e mezza a fuoco medio-basso dal momento dell'ebollizione.

3 Prelevate la scaramella e i perini; teneteli in caldo con un mestolino di brodo. Proseguite la cottura per 30 minuti, quindi unite 2 rametti di basilico e le patate sbucciate, lavate e tagliate a metà: cuocete per altri 30 minuti. Scolate le verdure e tagliatele a tocchetti insieme ai perini. Disponetele su un piatto da portata con tutte le carni, private dello spago e ridotte in grossi pezzi (irroratele con qualche cucchiaio di brodo). Condite il tutto con un filo d'olio, sale in fiocchi e pepe classico pestato.



Tessuti Hue table stories, piatto e piattino Francesca Reitanto Ceramica. In tutto il servizio, pentola in vetro KnIndustrie. Indirizzi a pagina 122



MOSCARDINI ALL'ACQUA PAZZA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
275 CAL/PORZIONE

8 moscardini medi puliti - 100 g
di datterini gialli - 100 g di datterini
rossi - 1 cipolla bianca media - 1 carota
gialla - 1 carota arancione - 1 limone
non trattato - 1 testa d'aglio
- 2 peperoncini freschi - 1 cucchiaio
colmo di capperi sotto sale - qualche
ramo di prezzemolo e menta
- 1/2 bicchiere di vino bianco - olio
extravergine d'oliva - sale grosso

1 Dissalate bene i capperi sotto
acqua corrente. Pulite e lavate
ortaggi e limone. Versate
in una capace pentola abbondante
acqua, il vino, i datterini rossi
e gialli, la cipolla a spicchi,
le carote a grosse rondelle, 2 fette
spesse di limone, la testa
d'aglio privata della base
e delle bucce, 1 peperoncino,
il prezzemolo e i capperi.

2 Portate a ebollizione, salate
poco, aggiungete i moscardini
e cuocete per 30 minuti. Scolate
molluschi e ortaggi, sistemateli
su piatto da portata e profumate
con le foglie di menta.

3 Filtrate il brodo e fatelo ridurre
a fuoco alto in modo da ottenerne
una tazza. Poi mescolatelo
con il peperoncino rimasto
a rondelle e un po' d'olio. Condite
i moscardini con la riduzione,
qualche goccia di limone
e ancora olio a piacere.



WATERZOI DI SALMONE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

4 fette di filetto di salmone di 1 cm di spessore (circa 120 g l'una)
– 200 g di panna acida – 50 g di uova di salmone – 1 porro – 1 finocchio
– 1 carota gialla – 1 carota arancione
– 2 foglie di verza – 8 scalogni
– 4 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale, anche grosso
– pepe in grani

1 Salate leggermente le fette di salmone, arrotolatele e legatele con striscette di carta da forno inumidita. Pulite e lavate le verdure. Tagliate il porro a rondelle, il finocchio a spicchi, le carote a tocchetti, le foglie di verza a metà; sbucciate

gli scalogni e l'aglio. Disponete gli ingredienti preparati (tranne il salmone) in una capace pentola, coprite con acqua, unite qualche grano di pepe e 1 cucchiaino di sale grosso e portate a ebollizione.

2 Appoggiate i rotoli di salmone sopra le verdure in modo che siano immersi nell'acqua per metà, coprite e cuocete per 10 minuti a piccolo bollore. Controllate la cottura verificando che il salmone abbia cambiato colore anche al cuore: eventualmente proseguite per altri 2 minuti.

3 Prelevate pesce e verdure con un mestolo forato e teneteli in caldo. Fate ridurre il brodo della metà a fuoco alto, quindi filtratelo e mescolatelo con metà della panna acida. Distribuite verdure e salmone nei piatti e condite con il brodo alla panna. Completate con qualche goccia d'olio, pepe pestato e 1 cucchiaino di uova di salmone. Servite con la panna acida rimasta, a parte.



Ciotola e ciotolina
Francesca Reitano
Ceramica. Tessuto Hue
table stories.
Nella pagina accanto,
piatto e ciotolina
Francesca Reitano
Ceramica, posate
Pintinox, tessuti Hue
table stories.
Indirizzi a pagina 122.



MAIS E PATATE DOLCI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
375 CAL/PORZIONE

4 pannocchie fresche – 4 piccole patate dolci – 200 g di Roquefort – 1,2 dl di latte – 2 cucchiai di panna – 2 peperoncini freschi – 1 rametto di alloro fresco – 1 cucchiaino di paprica affumicata – olio extravergine d'oliva – sale grosso e in fiocchi

1 Private le pannocchie delle guaine esterne e tagliate ciascuna in 3 pezzi. Sbucciate le patate, lavatele e dividetele in 2 o 3 pezzi secondo la grandezza. Mettetele i due ortaggi in una capace pentola con i peperoncini e l'alloro, coprite con acqua, unite poco sale grosso e portate ad ebollizione. Cuocete per 15-20 minuti: controllate in particolare la cottura delle patate; se sono pronte prima del mais, scolatele e tenetele in caldo.

2 Intanto, fate sciogliere il Roquefort a pezzettini con il latte in una casseruola a fuoco lento. Quando sarà cremoso, incorporate la panna e spegnete subito il fuoco.

3 Sgocciolate mais e patate e conditene metà con la salsa di formaggio e i restanti con olio, sale in fiocchi e paprica.



FILETTO ALL'ACQUA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

800-900 di filetto di vitello (tagliato nella testa, cioè la parte di maggior spessore) - 4 patate a buccia rossa medio-piccole - 3 carote con il ciuffo - 1 porro - 12 scalogni - 1 fetta spessa di limone - 2 foglie di alloro - 1 mazzetto di timo - 1 bicchierino di vino bianco - 1 cucchiaino di aceto di sherry - 70 g di burro - sale, anche grosso - pepe, anche in grani

1 Lavate le patate (non sbucciatele). Pulite le carote raschiandole e lavandole: staccate le foglie e conservatele. Sbucciate gli scalogni e pulite il porro. In una capace pentola mettete le carote, le patate, 10 scalogni, il porro a rondelle, la fetta di limone, le foglie delle carote legate,

qualche rametto di timo, l'alloro, 10 grani di pepe e 1 cucchiaino scarso di sale grosso. Riempite la pentola con acqua fino a metà.

2 Appendete il filetto a un cucchiaino di legno legandolo in due punti con spago da cucina. Mettete il cucchiaino di traverso sulla pentola e aggiungete o togliete acqua in modo che il filetto resti immerso per metà. Cuocete per 30 minuti a partire dall'ebollizione: se avete un termometro a sonda, la carne è pronta quando raggiunge i 60° al cuore.

3 Intanto, tritate gli scalogni rimasti, fateli appassire con un noce di burro, sfumateli con il vino e l'aceto e cuoceteli finché il liquido sarà evaporato. Salateli, pepateli, lasciateli raffreddare e impastateli con il burro rimasto. Scolate carne e verdure. Servite il filetto a fette spesse con accanto le verdure condite con olio e timo e il burro aromatico a parte.



Piatto e piattino
Francesca Reitano
Ceramica, brocca
CeCeramic, tessuto Hue
table stories.
Nella pagina accanto,
piatto, ciotolina e brocca
piccola Francesca Reitano
Ceramica, tessuti Hue
table stories.
Indirizzi a pagina 122



GALLINA BOLLITA AL MIRTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

1 gallina – 1 grosso mazzo di mirto fresco – 4 carote con il ciuffo – 1 grossa cipolla rossa – 2 coste di sedano con le foglie – 2 spicchi di aglio – cucunci sott'aceto – pane guttiau per accompagnare – aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale grosso – pepe

1 Raschiate e lavate la le carote. Sbucciate la cipolla, tagliatela a spicchi, bagnateli con acqua e irrorateli con 2 cucchiaini di aceto. Lavate sedano e mirto. In una capace pentola mettete le carote, la cipolla, il sedano, 2 rami di mirto, l'aglio sbucciato e la gallina con le zampe legate. Coprite con acqua, salate e cuocete semicoperto per 2 ore e mezza dall'inizio del bollore: nella fase iniziale, schiumate il brodo con un colino.

2 Scolate la gallina, copritela con di rami di mirto rimasti, avvolgetela nell'alluminio e lasciatela intiepidire.

3 Disossatela, condite la carne con olio e pepe e servitela con le carote tagliate a metà, la cipolla, i cucunci e il pane guttiau. Se vi piace, unite altri sottaceti a piacere, olive o cipolla cruda tagliata a velo.



Piatto, piattino
e ciotolina Francesca
Reitano Ceramica,
tagliere H&M Home.
Indirizzi a pagina 122





Summer on Fire

chi ci piglia, ci griglia

Quest'estate hai già scritto "t'amo" sulla griglia?

Con la linea Summer on Fire hai tempo fino al 30 settembre per goderti il piacere delle grigliate con la migliore carne italiana di pollo e suino, preparata con saporite marinature.

Arrosticini, minifiletti, maxi-hamburger e salsiccia: se li pigli, li grigli e se li grigli li ripigli.



LIMITED EDITION
FINO AL
30 SETTEMBRE

Martini
Autore di Sapori

MONTE Amiata

TRA LE FORESTE, LE SORGENTI TERMALI E GLI AFFASCINANTI BORGHI MEDIEVALI CHE SI STRINGONO INTORNO ALLA MONTAGNA TOSCANA PER GUSTARE FUNGHI E CASTAGNE, I MIGLIORI FRUTTI DEI BOSCHI AUTUNNALI, DA CUI IN CUCINA NASCONO MERAVIGLIE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Felice Scoccimarro

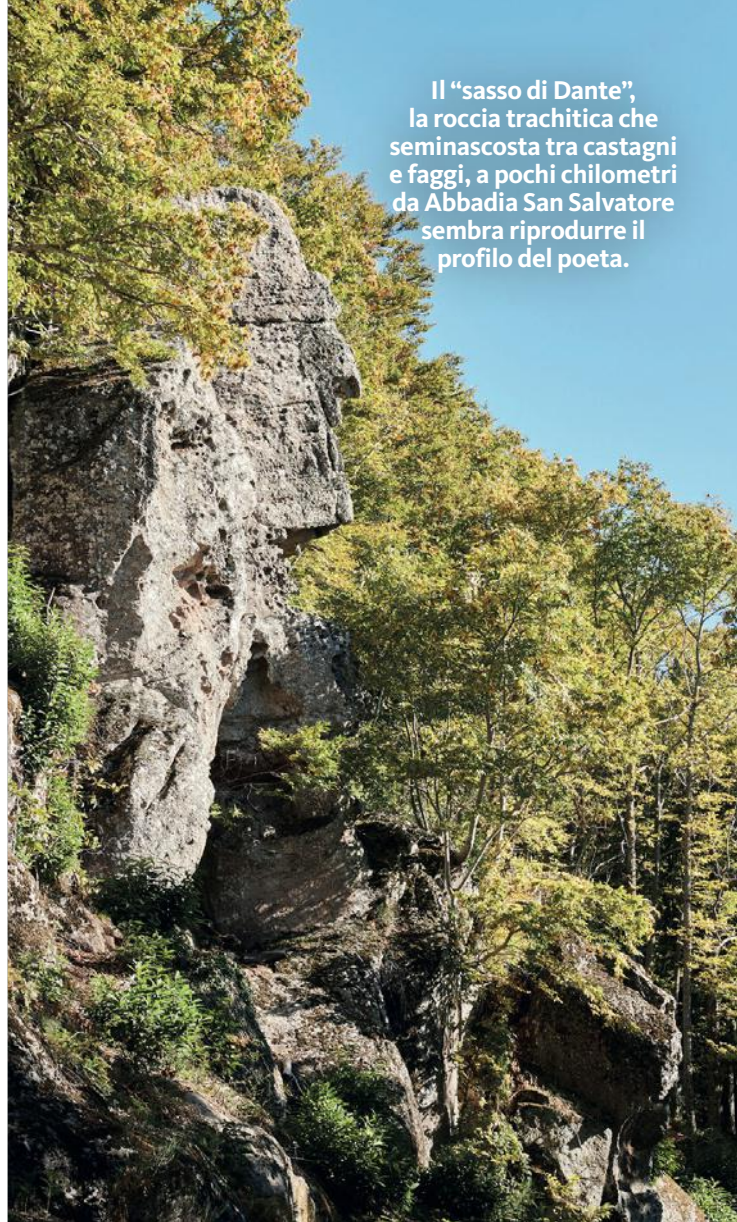
È un paesaggio suggestivo e spirituale quello dell'Amiata che invita alla contemplazione. La magia inizia attraversando i boschi di castagni alla base dell'antico vulcano spento da secoli. E non si interrompe quando, tra le foreste della Montagna (la gente di qui è così che chiama l'Amiata), si scoprono rocce dalle forme stravaganti (una ha il profilo di Dante), sorgenti di acqua bollente e fumarole, pievi e borghi medievali, in una combinazione insospettata di storia, arte e natura. A conclusione, poi, dalla monumentale croce di ferro che

segna la vetta, la vista spazia sui profili dell'Argentario e sulla macchia dell'Uccellina, riconosce la superficie luccicante del lago di Bolsena e le dolci ondulazioni delle Crete. Ma a stupire chi si avventura sull'Amiata è soprattutto l'estensione dei boschi che, strada facendo, sostituiscono ai castagni faggi, aceri, roverelle, cerri, lecci e, quando si diradano, svelano borghi e paesi che circondano il vecchio vulcano. Quello più vicino alla vetta è Abbazia San Salvatore, raccolto intorno a una abbazia che conserva piccoli capolavori d'arte sacra tra cui un affresco che ricorda la sua miracolosa *segue >*

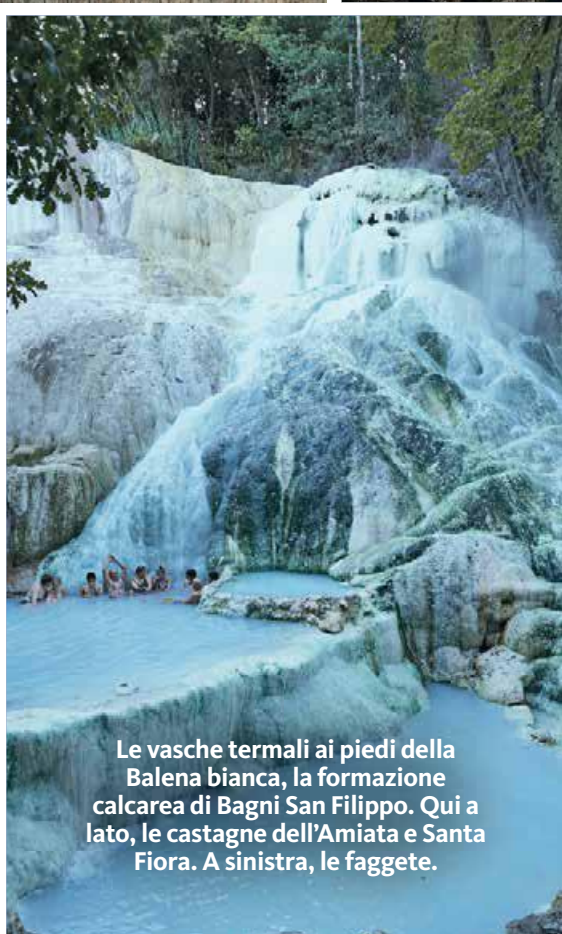


ZUPPA DI FUNGHI

pag. 44



Il "sasso di Dante", la roccia trachitica che seminascosta tra castagni e faggi, a pochi chilometri da Abbazia San Salvatore sembra riprodurre il profilo del poeta.



Le vasche termali ai piedi della Balena bianca, la formazione calcarea di Bagni San Filippo. Qui a lato, le castagne dell'Amiata e Santa Fiora. A sinistra, le faggete.



Il Giardino di Daniel Spoerri,
a Seggiano: 15 ettari di parco museo
disseminate con opere
dell'artista svizzero-rumeno, ma
anche di Tinguely, Topor, Staccioli.



GIORNALI E RIVISTE PDF: WWW.XSAVA.XYZ



SCOTTIGLIA
pag. 44



Marcellina Pinzi Pinzuti, conosciuta
come la fatina dell'Amiata, davanti
alla sua bottega. Ai lati, i pecorini
prodotti da Arte casearia Aquilaia e
l'abbazia di Abbazia San Salvatore.



Il vero capolavoro di Abbazia è però la cripta dell'abbazia, dove ci si inoltra in una selva di colonne dai capitelli decorati a volti umani e mostri fantastici, disegni geometrici e nodi complicatissimi, labirinti e motivi floreali.

Da Abbazia il passaggio verso la Val d'Orcia è quasi obbligato: un'ulteriore tappa del grand tour alla scoperta dei segreti dell'Amiata porta tra i fumi e le acque termali di Bagni San Filippo. L'antico borgo di Bagni è preceduto da un sito naturale davvero unico: percorrendo un sentiero che taglia il bosco di faggi e castagni si arriva infatti alla Balena Bianca, una candida cascata di stalattiti e incrostazioni calcaree formate dal gocciolio millenario delle acque termali che hanno depositato i loro sali lungo i dislivelli e i balzi tra gli alberi.

Lasciandosi alle spalle Bagni, la strada segue le dolci ondulazioni delle Crete della Val d'Orcia, per poi ritornare inevitabilmente verso le pendici dell'Amiata. Si piega verso Castel del Piano, con la sua piazza Garibaldi (per tutti è la Piazza Tonda), dalla forma a conchiglia che ricorda, in piccolo, Piazza del Campo a Siena. Anche qui si disputa un Palio delle Contrade che poco ha da invidiare a quello senese: la mossa e il canape (la corda che delimita l'area della "mossa", ovvero la partenza), il tifo contradaiole e le rivalità sono gli stessi.

A Seggiano, con un salto di secoli si visita il Giardino di Daniel Spoerri, un parco-museo di sculture e installazioni voluto dall'eclettico artista famoso per i suoi *tableaux piéges*, letteralmente quadri-trappola, assi o tavole in legno dove Spoerri incolla scatolette, piatti sporchi, cibo avanzato, bicchieri, bottiglie.

Santa Fiora, infine, è tra i paesi dell'Amiata, uno dei più inconsueti: chiese, fortificazioni, vicoli tortuosi gli regalano un'aura medievale: da cercare, proprio nel centro storico, la pieve dedicata alle Sante Flora e Lucilla

che custodisce una preziosa raccolta di robbiane, lucicanti ceramiche invetriate che, uscite dalla bottega dei Della Robbia, ricostruiscono episodi di storia sacra.

Il tesoro dei boschi e un'oliva eccezionale

I boschi, dicevamo, sono una presenza silenziosa e costante nella scoperta dell'Amiata: per secoli hanno dato cibo e lavoro alla gente della montagna. «La ricerca dei loro frutti è stata una delle risorse della gente amiatina», racconta Mirco Fazzi, che della coltivazione e della raccolta di castagne ha fatto la sua attività, «ed è per questo che nella cucina le tracce della simbiosi con la Montagna e la sua foresta si ritrovano frequentemente». «Un tempo», continua Fazzi, «si diceva che la dieta degli amiatini era costituita da "pan di legno e vin di nuvoli", cioè da polenta di castagne e acqua di sorgente». Le castagne in effetti venivano utilizzate per la realizzazione di piatti semplici, ipercalorici e saporitissimi: oltre alla polenta (che si accompagnava a salsicce, ricotta e animelle) nei ricettari amiatini si ritrovano i castagnacci, le castagne castrate (cioè cotte in padelle bucate), le fruciole (frutti cucinati nella brace), il fiandulone (una pagnotta di farina di castagne profumata di rosmarino), la pichiona (castagne bollite e passate al setaccio). Ma il rapporto bosco-cucina continua: ecco i funghi che crescono sulle pendici della Montagna: porcini e giallarelli, verdoni e cucchi che vengono utilizzati nella preparazione della caratteristica zuppa di funghi amiatina. Nella dieta dell'Amiata non manca l'olio che, nella valle tra Seggiano e Montegiovi trova la sua consacrazione: «Il microclima della vallata che noi la chiamiamo Conca d'Oro», rivela Davide Borselli, di Poderi Borselli, «ha favorito lo sviluppo di oliveti in cui crescono olive come l'Olivastrea Seggianese che regalano olii dai profumi e sapori unici.»

Dalla vetta del Monte Amiata, il panorama è ha perdita d'occhio e spazia fino al Lazio e all'Umbria.



LUOGHI ECCELLENTI MONTE AMIATA

ZUPPA DI FUNGHI

(RISTORANTE LE MACINAIE)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 90 MINUTI
150 CAL/PORZIONE

400 g di funghi misti (porcini, finferli, cardoncelli, chiodini, prataioli) – 2 spicchi d'aglio – 1 rametto di timo – prezzemolo – mezzo cucchiaino di peperoncino in polvere – un cucchiaino di origano secco – 50 g di pomodorini ciliegini – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate i funghi: eliminate la base e pulite con un telo umido i porcini; spazzolate cardoncelli e finferli, sciacquate i prataioli e i chiodini e sbollentate questi ultimi. Affettateli tutti sottili. Sbucciate l'aglio e tritatelo con poco prezzemolo. Lavate e tagliate a metà i pomodorini.

2 A fuoco vivace fate soffriggere il trito in una casseruola bassa con un filo d'olio, unite l'origano e i pomodorini. Salate, pepate e unite i funghi. Quando l'acqua di vegetazione si sarà asciugata versatene pian piano dell'altra (circa un litro) e continuate a cuocere per un'ora circa. La zuppa dovrà assumere una consistenza piuttosto densa.

3 Spegnete, profumate con peperoncino e timo e versate in 4 scodelle calde, se vi piace, sopra una fetta di pane raffermo. Lo chef serve la zuppa in pagnottine di semola di grano duro.

SCOTTIGLIA

(RISTORANTE LA SCOTTIGLIA)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 3 ORE E 30 MINUTI
825 CAL/PORZIONE

1 kg di carne mista tra pollo, maiale, manzo e tacchino – 500 g di pomodori pelati – 1 mazzetto di prezzemolo – 3 cipolle fresche – 3 spicchi d'aglio – 1 cucchiaino di peperoncino – 1 bicchiere colmo di vino rosso (meglio Sangiovese) – 200 ml di olio extravergine d'oliva (possibilmente

Dop di Olivastra Seggianese) – 400 g di pane toscano casereccio – 2 litri di brodo vegetale – sale

1 Tagliate metà della carne a cubetti e tritate il resto. Sbucciate e tritate le cipolle, l'aglio e il prezzemolo. Fate soffriggere questi ultimi in una casseruola di coccio con l'olio e il peperoncino e poi aggiungete la carne a cubetti.

2 Fatela rosolare a fuoco vivo per qualche minuto e unite quella tritata. Quando saranno entrambe ben rosolate, salate e versate il vino. Chiudete la casseruola e fate cuocere a fuoco dolce per circa mezz'ora.

3 Quando il vino si sarà asciugato aggiungete i pelati spezzettati, parte del brodo vegetale e fate cuocere per almeno tre ore mescolando spesso e aggiungendo il brodo rimasto quando necessario senza chiudere del tutto il tegame.

4 Affettate il pane sottile e tostelo. Sistematelo nelle ciotole e coprite con la scottiglia. Servite subito.

POLENTA DI CASTAGNE

(RISTORANTE IL CANTINONE)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 75 MINUTI
1135 CAL/PORZIONE

500 g di farina di castagne – 1 dl di olio extravergine d'oliva – sale – pepe per accompagnare 600 g di ricotta fresca di pecora – 4 mazzafegato (salsicce di fegato di maiale)

1 Mettete sul fuoco un paiolo con 1 litro d'acqua e salate leggermente. Quando avrà raggiunto il bollore abbassate la fiamma e versate a pioggia la farina, mescolando con una frusta per evitare i grumi. Salate, pepate e versate l'olio a filo.

2 Cuocete mescolando per un'ora fino a ottenere un composto uniforme che si stacca dal paiolo. Aprite le salsicce mazzafegato a metà, bucherellatele e cuocetele su una griglia 5 minuti per parte. Servite la polenta ben calda accompagnandola con la ricotta e le mazzafegato a pezzetti.

TACCUINO DI VIAGGIO

LA SCOTTIGLIA

LOCALITÀ PESCHINA 29, SEGGIANO, TEL. 0564 950993
AFFACCIATO SULLA VAL D'ORCIA
PROPONE OLI DA DEGUSTAZIONE, PAPPÀ COL POMODORO O LA SCOTTIGLIA DI QUESTO SERVIZIO.

LE MACINAIE

LOCALITÀ PRATO LE MACINAIE, CASTEL DEL PIANO, TEL. 0564 959001
QUASI IN VETTA DELL'AMIATA, PICI, TORTELLI E ZUPPE, TRA CUI SPICCA QUELLA DI FUNGHI FOTOGRAFATA.

IL CANTINONE

VIA ASMARA 14/16, ABBADIA SAN SALVATORE, TEL. 0577 776552
PIATTI DI SELVAGGINA, PORCINI, PICI ALLA CINTA SENESE E LA POLENTA DI FARINA DI CASTAGNE FOTOGRAFATA.

FATT'AMMANO

VIA CAROLINA, SANTA FIORA, TEL. 0564 1950205
BISTROT AL FEMMINILE NEI VICOLI MEDIEVALI: PANZANELLA, PICI ALL'AGLIONE, LAMPREDOTTO CON SCHIACCIA E CIPOLLE CAMELLATE.

PINZI PINZUTI

V. CAVOUR 30, ABBADIA S. SALVATORE NEL SUO BAZAR, MARCELLINA
PROPONE OLIO EXTRAVERGINE FRANTO A FREDDO, PECORINI, LEGUMI, VINO E MOLTISSIMO ALTRO.

ARTE CASEARIA AQUILAIA

VIA FONTANA 35, STRIBUGLIANO
DEGUSTAZIONI DI PECORINI, RAVAGGIOLO, RICOTTE E YOGURT.

IL BUON PANE

VIA PACE 29, ABBADIA SAN SALVATORE
PRODOTTO CULTO È LA RICCIOLINA, PASTA FROLLA RIPIENA DI MANDORLE, RICOTTA E CIOCCOLATO.

MIRCO FAZZI

VIA SANTUCCI 22, CASTEL DEL PIANO
NEI SUOI CASTAGNETI SI RACCOGLIE IL MARRONCECIO, DOP AMIATINA.

PODERI BORSELLI

LOC. PODERINA, CASTEL DEL PIANO
OLIO DOP DI OLIVA STRA SEGGIANESE.

PODERE MONTALE

LOC. PODERE MONTALE, SEGGIANO
CANTINA CON VIGNETO E 5 STANZE.

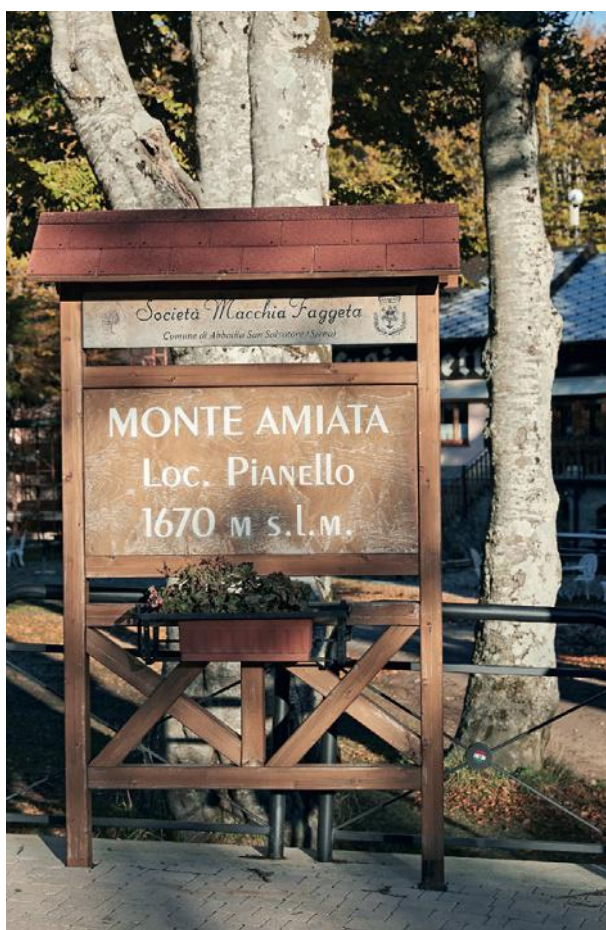
LOMBARDI & VISCONTI

ABBADIA SAN SALVATORE
FABBRICA DI LIQUORI CHE PRODUCE ANCHE MARRONI ALLA GRAPPA.

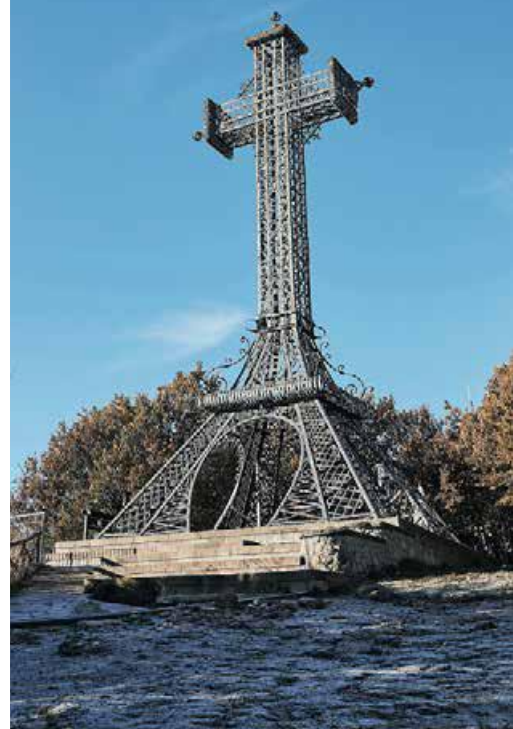
Il paese di Arcidosso su cui svetta la Rocca Aldobrandesca, castello medievale ben conservato che al suo interno propone un percorso attraverso la storia del territorio.



POLENTA
DI CASTAGNE



La croce del Monte Amiata, alta 22 metri e realizzata a inizio '900 per volere di papa Leone XIII. A lato, l'inizio dell'ultima tappa verso la vetta e le olive dei Poderi Borselli.



PASTA e PATATE

UN CONNUBIO
ANTICO DALLE
ORIGINI POPOLANE
PARTENOPEE,
APPREZZATO DA
CUOCHI E RE,
CELEBRA LA
VERSATILITÀ DI DUE
INGREDIENTI
SEMPLICI, CHE NEL
LORO EQUILIBRIO
ACCOLGONO A
BRACCIA APERTE
CARNE, PESCE O
FORMAGGIO

a cura di Francesca Tagliabue,
testo di Luciano Pignataro, ricette
di Alessandra Avallone, foto di Francesca
Moscheni, styling di Stefania Aledi



CARBONARA ALLE PATATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
575 CAL/PORZIONE

320 g di linguine – 2 patate lessate con la buccia, fredde – 100 g di pancetta a striscioline – 2 foglie di alloro – 4 tuorli – 30 g di pecorino grattugiato – 40 g di grana padano Dop, grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pelate le patate, tagliatele a dadini piccoli. Soffriggete

la pancetta con l'alloro in un padellino con 1 cucchiaino d'olio; quando sarà trasparente, unite le patate e fatele rosolare finché saranno dorate. Salate e pepate.

2 Sbattete in una ciotola ampia i tuorli con formaggi grattugiati, allungate gocciola a gocciola con un mestolino di acqua bollente della pasta, fino ad avere una crema morbida, regolate di pepe.

3 Cuocete le linguine in acqua bollente salata, scolatele; conditele prima con la crema quindi con il soffritto di pancetta e patate. Servite subito.

Piatto fondo Jars
Ceramiste, bicchiere
Zafferano Italia,
tessuto Christian
Fischbacher. Nella
pagina a sinistra:
tessuto C&C Milano.
Indirizzi a pagina 122

Cosa c'è di più semplice di un piatto pasta e patate? Apparentemente nulla, però se cominciamo a considerare la storia della pasta e quella del tubero arrivato dall'America alla fine del '500, scriveremmo già due trattati separati. Una cosa certamente accomuna questi due alimenti, promessi

sposi sin dal loro primo affaccio sulle tavole partenopee: hanno consentito il ripopolamento demografico dopo la grande peste del '600 ed evitato numerose altre carestie, dal Regno di Napoli a quella in Irlanda, tra il 1845 e il 1849. Oggi come ieri, il problema dell'approvvigionamento energetico degli uomini e della società nel suo complesso resta fondamentale, e sia la patata sia la pasta hanno sostanzialmente contribuito a risolverlo, trasformando i napoletani da mangiafoglie a mangia maccheroni. Vincenzo Corrado, cuoco e organizzatore di banchetti a corte, nel 1773 cita per la prima volta la ricetta di "pasta e patate" ne *Il Cuoco Galante*, uno dei primi ricettari italiani, e dedica alla patata oltre 30 pagine, con 56 preparazioni e ben 26 salse, in un capitolo che finisce per diventare un libro nel libro, scelta strabiliante tanto è moderna, che l'autore spiega con l'esigenza di una alimentazione vegetariana.

La pasta e la patata base dunque di una cucina povera ma moderna, capace, come gran parte dei piatti della gastronomia napoletana, di fare a meno della carne. In genere la pasta usata è un insieme di formati misti, risultato dell'istinto di conservazione delle massaie, che mettevano via la pasta che avanzava tutta insieme. I 56 modi di usare le patate in cucina di Vincenzo Corrado dimostrano la versatilità della patata la quale, pur dotata di un sapore proprio, è essa stessa un incredibile esaltatore di sapore. Questa vocazione è il segreto della pasta e patate.

Cucina di desiderio e fantasia

Siamo in Italia, Paese che riverbera nel cibo tutta la mentalità del suo particolarismo anarcoide, forza e debolezza. Così la pasta e patate in realtà è un modo per mangiare mille altre cose. La ricetta base

da cui si parte, un soffritto di cipolla e sedano in olio di oliva o strutto (molto usato a Napoli fino al secondo Dopoguerra) è semplice: si aggiungono del pomodoro, le patate spellate a pezzi e un po' d'acqua. Infine la pasta.

Vincenzo Corrado parla anche di scorza di parmigiano, usanza che dura sino ai nostri giorni. In quella scorza di

parmigiano c'è la testimonianza di quanto antichi siano i rapporti tra il Regno e l'Emilia Romagna, la sottolineatura della cucina di recupero, la vera essenza della cucina napoletana, ossia il non essere, a differenza di tutte le altre grandi tradizioni gastronomiche europee, una cucina di carne, ma una cucina di "desiderio di carne". Da qui nascono le versioni al formaggio: adesso è in uso il provolone del Monaco della Penisola Sorrentina, che con il piccante dovuto al caglio di capretto spezza la monotonia del piatto; poi, soprattutto in città, è dilagata la moda della provola, perché il fumé (smoky taste) è uno di quei gusti molto amati e cercati dai napoletani nei piatti. Le varianti del piatto diventano mille, a cominciare dall'aggiunta di pancetta "per dare più sapore".

Una ricetta, tante versioni

Sostanzialmente la pasta e patate si divide in due grandi interpretazioni: quella di città, più asciutta, e quella di campagna, più minestra brodosa. Una distinzione di fondo che riguarda tutte le paste con i legumi e ortaggi (come il cavolfiore). In città si usa la forchetta, quella inventata da Re Ferdinando che aggiunse il quarto rebbio per mangiare gli spaghetti usando così per la pasta una posata tradizionalmente vocata alle carni. In campagna, il cucchiaino. Esiste poi una seconda distinzione tradizionale per l'inserimento di proteine animali: se in città e nelle zone interne si usa la pancetta, talvolta anche la salsiccia secca, in Costiera Amalfitana tipica è la pasta con totani e patate.

Le trasformazioni non finiscono: nelle montagne irpine si aggiungono i funghi, in estate si preferisce il basilico al sedano. C'è la versione in bianco, senza pomodoro; se avanzata, la pasta può essere ripassata in padella il giorno dopo, oppure diventare una frittata di pasta e patate. Può anche trasformarsi, perché no, in un timballo in stile monzu cotto al forno, o in estate finire in teglia, sempre al forno, "arrecanata", ossia con tanto origano fresco.

Dopo la fantasia delle massaie e dei cuochi di trattoria, un grande contributo alla evoluzione moderna del piatto è stato dato dalla cucina d'autore, ed ecco allora una tartare di gamberi crudi al posto della pancetta, come pure dalle pizzerie con le "frittatine di pasta e patate". L'evoluzione finale è la famosa pasta e patate dello chef bistellato ischitano Nino di Costanzo che usa 35 formati di pasta cotti separatamente e cinque tipologie di patate, presentate in cinque modi diversi: patata gialla trentina a spuma con latte di bufala; patata cabbanese in cialdine croccanti; patata morella viola per cialdine viola; la quarantina per la zuppa e la Colfiorito, per la salsa.

Una cosa è certa: comunque la presentiate, pasta e patate è il modo migliore per strappare un sorriso a un commensale, che in questo piatto, comunque sia fatto, ricerca soprattutto equilibrio fra gli ingredienti.

Luciano Pignataro, giornalista e scrittore

FUSILLI E PATATE AL GORGONZOLA CON PORRI FRITTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

320 g di fusilli – 2 patate grandi,
lessate – 1 porro grande – 100 ml di
vino bianco secco – brodo vegetale –
150 g di Gorgonzola – olio extravergine
d'oliva – burro – sale – pepe

1 Affettate la parte bianca del porro, soffriggetela in padella con 30 g di burro, sfumate con il vino e proseguite la cottura con mezzo mestolo di brodo.

2 Tagliate a bastoncini le patate, friggetele in poco olio fino a renderle dorate e croccanti, scolatele su carta assorbente, salatele e pepatele. Versate poco olio in padella e friggete la parte verde tenera del porro, tagliata

prima a julienne; scolatela su carta da cucina quando sarà croccante.

3 Cuocete i fusilli in acqua bollente salata, fate fondere il gorgonzola a fuoco dolce con un mestolino di acqua di cottura della pasta. Scolate i fusilli, conditeli con la crema di Gorgonzola, aggiungete i porri e le patate, mescolate delicatamente il tutto, completate con i porri verdi fritti.



Piatti Jars Ceramistes, tessuto
l'Opificio, forchetta Pinti Inox.
Indirizzi a pagina 122



PASTA E PATATE GRATINATA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

320 g casarecce – 3 patate grandi – 1 cipolla – 300 g di pomodorini ciliegini gialli e rossi – 2 spicchi di aglio – 100 g di grana padano Dop, grattugiato – 25 g di pangrattato – origano secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le patate, tagliatele a dadi, lessateli in acqua bollente salata. Nel frattempo tritate la cipolla, mescolatela con i ciliegini tagliati a metà e l'aglio schiacciato; salate, condite con origano, allargateli in una teglia con carta

forno unta d'olio e passateli per 5 minuti in forno caldo a 180°.

2 Scolate le patate (conservate l'acqua), unitele ai pomodori e cuocete per altri 15 minuti.

3 Cuocete la pasta nell'acqua delle patate; scolate, condite con olio, pepe e 2/3 del grana. Mescolatela alle verdure cotte in una pirofila; spolverizzate con il grana rimasto e pangrattato. Passate un minuto sotto il grill.



Teglia Emile Henry, distr. Maino Carlo, piatto L'Arte nel Pozzo, tessuto C&C Milano, tovagliolo MVH. Nella pagina accanto: ciotolina e piatto Costa Nova, distr. da Livellara, piatto piano La Topaia Ceramiche, tessuto C&C Milano e cucchiaino MVH. Indirizzi a pagina 122

SPAGHETTI, ACCIUGHE E ZAFFERANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

320 g di spaghetti – 2 patate – 6 filetti di acciuga sott'olio – 1 cipolla – 50 g di panko (pangrattato giapponese, nei supermercati più forniti e nei negozi di alimenti orientali) – 1 bustina di zafferano – 1/2 spicchio di aglio – 1 ciuffo di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le patate e la cipolla, tagliate tutto a dadini di uguali dimensioni. Scaldate 2 cucchiaini di olio in una larga padella e saltatevi patate e cipolla, unite subito lo zafferano, sciolto in un mestolino di acqua bollente salata. Cuocete per 10 minuti o fino a quando le patate saranno tenere. Tritate finemente l'aglio sbucciato con il prezzemolo.

2 Togliete un attimo la padella dalla fiamma, spostate le patate su un lato, versate altri 2 cucchiaini di olio e stemperatevi le acciughe; mescolate poi acciughe e patate.

3 Nel frattempo, lessate la pasta in acqua bollente salata. In un padellino, tostate il panko con 1/2 cucchiaino di olio e il prezzemolo e l'aglio tritati. Scolate la pasta, unitela alle patate nella padella, mescolate il tutto e cospargete con il panko tostato. Pepate a piacere, servite subito.

Piatti fondi L'Arte nel Pozzo; piatto piano Jars Ceramistes; ciotola grigia Leaves Ceramics. Tovagliolo La Fabbrica del Lino e forchetta Pinti Inox. Indirizzi a pagina 122



PASTA E PATATE CON CACIOCAVALLO E PROVOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
405 CAL/PORZIONE

320 g di mezze maniche – **1 costa di sedano** – **1 cipolla, piccola** – **50 g di pancetta a dadini** – **brodo vegetale** – **120 g di caciocavallo silano, grattugiato grossolanamente** – **40 g di provola, leggermente stagionata** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Pulite e tagliate a dadini il sedano e la cipolla, soffriggeteli con la pancetta e poco olio in una larga padella antiaderente.

2 Cuocete la pasta per 4 minuti in acqua bollente salata, scolatela, unitela al soffritto nella padella e portate a cottura, aggiungendo man mano il brodo vegetale bollente, con un mestolino, come un risotto. Dopo 10 minuti, quando la pasta sarà pronta, abbassate il fuoco e unite il silano.

3 Girate delicatamente la pasta con due cucchiaini di legno finché il formaggio sarà sciolto in una crema (se necessario, unite un cucchiaino di brodo) per ultimo unite la provola grattugiata, pepate, mescolate e servite.

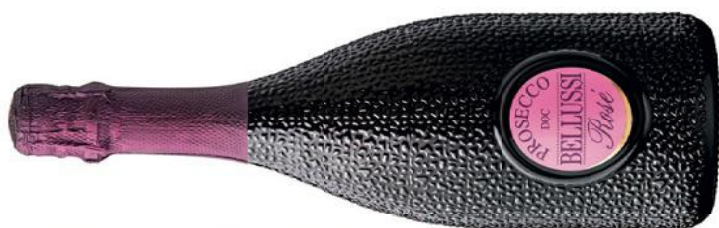


I magnifici 7

LA NOSTRA SELEZIONE

di Monica Pilotto

Il mondo dell'enologia presenta un'incredibile varietà di etichette, frutto della sintesi tra la vocazione del territorio e la cultura di chi si dedica alla produzione. Eccone alcune



Prosecco Doc Rosé Brut Bellussi

Dall'unione di uve Glera vinificate in bianco con pressatura soffice e il 10% di Pinot Nero vinificato in rosso nasce questo vino secco, ma profumato, con sentori di piccoli frutti rossi e note agrumate, fresco e versatile, adatto ad accompagnare tutto il pasto (€ 13,90).

Castello di Semivicoli Rosso Terre di Chieti Igt 2018 Masciarelli

Si tratta di un raffinato blend di uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Montepulciano e rappresenta l'interpretazione locale del taglio bordolese. Per il bouquet intenso con finale fresco ed equilibrato e il sapore di cacao e bacche di rovo, è perfetto servito con carni rosse e selvaggina (€ 19,90).



Alfiera Barbera d'Asti Docg Superiore - Marchesi Alfieri

Prodotto con uve Barbera in purezza, la fermentazione avviene sulle bucce e l'affinamento in barrique. I sentori evocano ciliegia, cacao e vaniglia, il gusto è morbido; servitelo con carni rosse e formaggi stagionati, ma non erborinati (€ 25).

Cicinis Collio Sauvignon Blanc Doc - Attems

Fiore all'occhiello della cantina, l'annata 2020 è ricca di elegante complessità aromatica. La fermentazione e l'affinamento delle uve avviene in serbatoi in cemento a forma di uovo, poi in barrique e tonneaux. Sposa con successo zuppe di legumi e carne di maiale (€ 25).



Settimocielo Cantina Settecane

È una vera rarità questo vino spumante millesimato Lambrusco Dop Rosé Brut metodo classico da uve Grasperossa. Caratterizzato da tipiche note fruttate di visciole, piccoli frutti, sentori floreali e sfumature agrumate, va degustato a tutto pasto, con gnocco fritto e salumi, pesce e cucina creativa (€ 19).

Nirò Foss Marai

Dall'uva di Aglianico della Masseria La Sorba, in Alta Murgia pugliese, ha origine questo vino dal colore rosso rubino e profumo lievemente speziato. Al palato è equilibrato, caldo e vellutato; ottimo servito a 15-16° con zuppe, funghi, carni rosse e selvaggina (€ 13,99).



Mantonico Calabria Igt Statti

Dal centro della Piana di Lamezia Terme, nel cuore della Calabria, la famiglia Statti ha fatto della salvaguardia dei vini autoctoni una missione nel rispetto dell'ambiente. Tra questi l'antico vitigno Mantonico. Dalle sue bacche bianche nasce il vino che fermenta e affina in botti e barrique di acacia. Al naso presenta note fruttate-agrumate e al palato un tocco di sapidità che lo rende fresco. Va a nozze con antipasti, pesce, verdure e formaggi freschi (€ 21).





Cosa saremmo senza connessioni?

Con le connessioni ci informiamo,
impariamo, giochiamo, ci riappropriamo
di luoghi e tempi preziosi.

Le connessioni uniscono le persone,
uguali o diverse da noi,
vicine o lontanissime.
Perché la connessione vera
è quella che ci fa superare
la distanza e le differenze.

Per questo lavoriamo ogni giorno
per rendere le vostre connessioni
accessibili, sicure, affidabili.

TIM, la forza delle connessioni.



LA FORZA DELLE CONNESSIONI



TUTTO IL GUSTO DI 18 DENOMINAZIONI

Dos Sicilia è composta da: Carota Novella di Ispica IGP, Ciliegia dell'Etna DOP, Cioccolato di Modica IGP, Formaggio Ragusano DOP, Formaggio Piacentinu Ennese DOP, Formaggio Pecorino Siciliano DOP, Olio Monte Etna DOP, Olio Monti iblei DOP, Olio Val di Mazara DOP, Pesca Leonforte IGP, Pistacchio di Raffadali DOP, Pistacchio verde di Bronte DOP, Pomodoro di Pachino IGP, Provola dei Nebrodi DOP, Qs Progetto Natura, Qs Rete Ovinicoltori, Vastedda della Valle del Belice DOP.



CONSORZIO DI TUTELA
Pesca di Leonforte IGP



Con il sostegno dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

REGIONE SICILIA

polpa e passata

Piatti piani Zafferano,
posate Rivadossi,
oliera Ichendorf.
Indirizzi a pagina 122

POMODORI IN CONSERVA UGUALE SUGO PER LA PASTASCIUTTA:
SEMBRA UN'EQUAZIONE INCONFUTABILE, INVECE...
ECCOLI IN QUATTRO INTERPRETAZIONI DAVVERO ORIGINALI,
DI ANIMA ORA SFIZIOSA, ORA CONFORTANTE

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, in cucina Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



MOUSSAKA DI PATATE

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
740 CAL/PORZIONE

1,2 kg di patate lessate con la buccia – 700 g di polpa di pomodoro a pezzettoni Le Stagioni d'Italia – 120 g di pancetta a dadini – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 40 g di funghi secchi – 2 scalogni – 1 rametto di rosmarino – 1 spicchio di aglio – paprica dolce – olio extravergine d'oliva – sale
per la besciamella 30 g di farina – 3 dl di latte – 30 g di burro – noce moscata – sale – pepe

1 Mettete a bagno i funghi in acqua. Sbucciate gli scalogni e l'aglio e tritateli con il rosmarino.

Soffriggeteli in una casseruola con un po' d'olio, aggiungete la pancetta e i funghi strizzati e cuocete per 10 minuti. Unite la polpa di pomodoro e cuocete semicoperto per altri 30 minuti; salate.

2 Nel frattempo preparate la besciamella. Fate fondere il burro in una pentolina, stemperatevi la farina, aggiungete il latte a filo mescolando con una frusta e fate addensare; salate, pepate e profumate con un po' di noce moscata.

3 Sbucciate le patate, tagliatele a fette non troppo sottili e conditele con olio, paprica e sale. Mescolate il sugo con metà del parmigiano. Ungete una pirofila, velatela con un po' di sugo, quindi alternatevi patate e sugo a strati. Coprite con la besciamella e il parmigiano rimasto e infornate a 180° per 35 minuti. Poi azionate il grill per 5 minuti. Sfornate e servite.



Volete vedere la video ricetta della moussaka? Digitate salepepe.it/ricette/piatto-unico/moussaka-di-patate o inquadrare il QR qui sopra.

PADELLATA DI GAMBERONI AL SUGO

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

24 code di gamberoni – 500 g di polpa di pomodoro a pezzettoni Le Stagioni d'Italia – 4 grosse fette di pane casereccio – 1 cipolla media – 1 spicchio d'aglio – 1 striscia di scorza di limone non trattato – 1 peperoncino fresco piccante – 1 mazzetto di prezzemolo – pangrattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate la cipolla, affettatela e soffriggetela in una pirofila con un po' d'olio, l'aglio sbucciato, la scorza di limone ridotta a filetti e il peperoncino tagliato a metà nel senso della lunghezza e privato dei semi. Poi unite la polpa di pomodoro e un mestolino di acqua, salate, pepate e cuocete a fuoco vivace per 10 minuti.

2 Sgusciate i gamberoni e privateli del filetto nero sul dorso. Tostate 3 cucchiaini di pangrattato in padella.

3 Distribuite i gamberoni sul sugo e girateli dopo 2 minuti. Cospargete con il pangrattato, condite con olio e mettete sotto il grill del forno per 2 minuti. Completate con il prezzemolo tritato e il pane.



LE STAGIONI D'ITALIA

DOPO L'ESTATE, PRODIGA DI SUGHI SCIUÉ SCIUÉ CON IL POMODORO FRESCO, TORNA IL TEMPO DI POLPE E PASSATE IN SCATOLA O IN VASO. TRA I PRODOTTI DI PREGIO CHE TOVIAMO SULLO SCAFFALE, SI DISTINGUONO QUELLI DE LE STAGIONI D'ITALIA, CHE PROPONE AI CONSUMATORI DUE SPECIALITÀ DI SICURO SUCCESSO: LA PASSATA DELICATA, DOLCE E CREMOSA, PRIVA DI BUCCE E SEMI, E LA POLPA A PEZZETTONI, DALLA CONSISTENZA CORPOSA E DAL PROFUMO INTENSO, CHE UNISCE LA SUA PARTE PIÙ POLPOSA AL SUCCO DI POMODORO. ENTRAMBE SONO REALIZZATE CON POMODORI 100% TOSCANI, RACCOLTI AL GIUSTO PUNTO DI MATURAZIONE E IMMEDIATAMENTE LAVORATI CON METODI RISPETTOSI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE (VAPORE A TEMPERATURA CONTROLLATA), CHE RESTANO INTATTE. OTTIME ALTERNATIVE MADE IN ITALY DA SPENDERE PER SALSE VELLUTATE O SUGHI PIÙ RUSTICI DAL SAPORE AUTENTICO, GARANTITO DA UNA FILIERA CORTA.



PACCHETTI DI ZUCCHINE AL FORMAGGIO IN ROSSO

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

700 g di passata di pomodoro delicata Le Stagioni d'Italia – **400 g di feta** – **8 zucchine grandi** – **32 olive taggiasche denocciolate** – **2 cipollotti sottili** – **1 spicchio d'aglio** – **1 mazzetto di erbe miste (basilico e timo)** – **100 g di farina di riso** – **50 g di grana padano Dop grattugiato** – **peperoncino in polvere** – **olio extravergine d'oliva** – **sale**

1 Scaldate 2 cucchiaini di olio con l'aglio sbucciato e 2 rametti di timo. Unite la passata, un mestolino di acqua calda e un pizzico di peperoncino e cuocete la salsa per 10 minuti a fuoco dolce; salate.

2 Pulite i cipollotti e riduceteli a rondelle. Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a nastro con una mandolina. Sovrapponete leggermente 2 fette nel senso della lunghezza, fate lo stesso con altre 2 e appoggiatele sulle precedenti a croce: formate così 16 "croci". Mettete su ognuna 1 cubetto di feta, 2 foglie di basilico, una rondella di cipollotto, 2 olive e un po' di timo. Richiudete le zucchine sul ripieno, spennellate con olio i pacchetti e passateli nella farina di riso.

3 Tostate i pacchetti in padella con poco olio su tutti i lati per sigillarli. Velate il fondo di una pirofila con un po' di salsa, distribuitevi sopra i pacchetti di zuccina e nappate con la salsa rimasta. Cospargete con il grana e un po' di timo, condite con olio e infornate a 180° per 15 minuti; poi passate sulla funzione grill per 5 minuti.



GATZPACHO AUTUNNALE

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

700 g di passata di pomodoro delicata Le Stagioni d'Italia – **150 g di polpa di zucca** – **1 peperone giallo** – **1 cipolla** – **1 mazzetto di basilico** – **1 mazzetto di prezzemolo** – **2 spicchi d'aglio** – **4 fette di pane semi integrale** – **1/2 bicchierino di vino bianco** – **2 cucchiaini di aceto di Sherry** – **40 g di burro** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe** – **basilico rosso o germogli di barbabietola per guarnire**

1 Pulite e lavate tutti gli ortaggi e le erbe. Tagliate a pezzetti zucca, peperone, cipolla e 1 spicchio d'aglio e rosolateli in una casseruola con un po' d'olio per 10 minuti. Sfumate con il vino bianco e poi con l'aceto. Salate, pepate, aggiungete la passata, un mestolo di acqua calda e una manciata di foglie basilico e cuocete a pentola coperta per 15 minuti. Frullate la preparazione con il frullatore a immersione e regolate di sale se necessario.

2 Lavorate a crema il burro con un po' di prezzemolo e l'aglio rimasto tritati. Spalmatelo sulle fette di pane, tostatele sotto il grill del forno e tagliatele a dadini.

3 Servite il gatzpacho in 4 ciotole con sopra crostini e guarnite con il basilico rosso o i germogli.



Piatto Broggi.
Indirizzi a pagina 122



Per seguire
passo passo
la realizzazione
digitate [salepepe.it/
ricette/antipasti/
gatzpacho-
autunnale](http://salepepe.it/ricette/antipasti/gatzpacho-autunnale)
o inquadrare il QR.



*Quando l'amore
per la viticoltura
si unisce alla filosofia
imprenditoriale
nascono vini autentici,
riconoscibili, che
esaltano il valore
di ogni territorio.*



GRUPPO DI FAMIGLIA CON LA PASSIONE PER IL VINO

CIÙ CIÙ TENIMENTI BARTOLOMEI, OGGI CON **5 CANTINE DI PROPRIETÀ**, PORTA IL PROPRIO STILE IN ZONE DIVERSE VOCATE ALLA VITICOLTURA

All'inizio era Ciù Ciù Offida, la cantina fondata nelle Marche da Natalino e Anna Bartolomei nel 1970. Poi la nuova generazione ha ampliato lo sguardo e con filosofia imprenditoriale ha portato l'approccio di famiglia in tutta Italia. Ciù Ciù Tenimenti Bartolomei, il gruppo guidato dai figli dei fondatori Walter e Massimiliano, comprende cinque cantine di proprietà in aree di grandi vini: Marche, Lazio, Abruzzo, Sicilia e Toscana. In ogni regione si ripete il percorso che nasce dall'autentica passione: ricerca dei territori vocati, scelta di vitigni riconoscibili, studio delle esigenze del terreno e miglioramenti agronomici in linea con la natura. Con la cura e il nome di sempre. *"Ciù Ciù era il soprannome con cui i clienti ci cercavano in paese per ritirare il vino in cantina"* dice Walter Bartolomei, *"lo riteniamo un portafortuna, oltre che un vocabolo internazionale che si pronuncia allo stesso modo in tutte le lingue"*. E il successo all'estero lo conferma.



ESPRIMERE IL MEGLIO DEI TERRITORI

È questo l'impegno di Walter e Massimiliano Bartolomei, in alto con il padre Natalino, nelle 5 cantine di proprietà: a Ciù Ciù Offida (AP) nell'area del Rosso Piceno Superiore, Ciù Ciù Poggiosasso a Rocca Sinibalda (RI) per produrre vini di montagna certificati Cervim, Villa Barcaroli a Controguerra (TE) nel territorio del Montepulciano, Feudo Luparello a Pachino (SR) con vini a certificazione biologica, Il Chiurlo a Cinigiano (GR) con i vini morbidi e potenti della Toscana.

CIÙ CIÙ

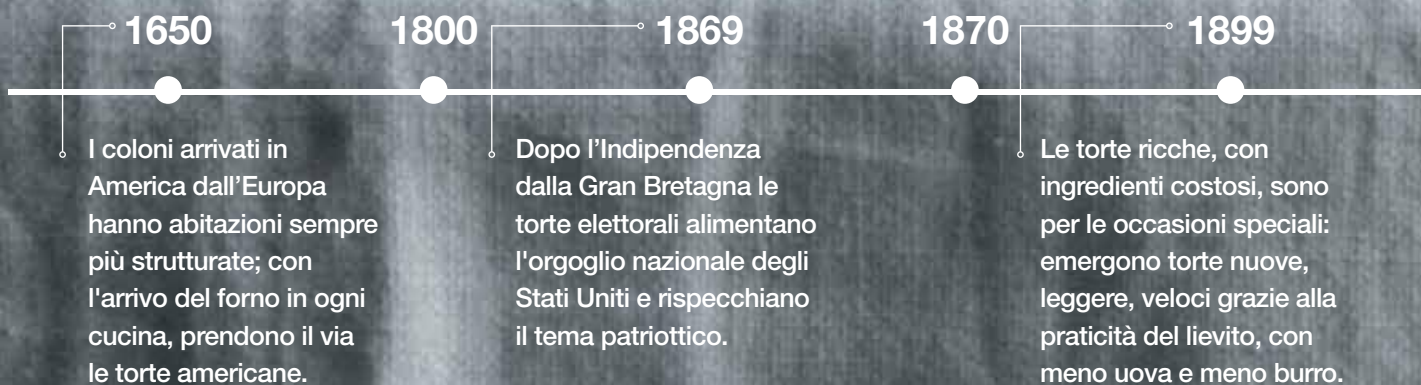
TENIMENTI BARTOLOMEI



Torte



STORIA



americane

LE RICETTE DELLE TORTE A STELLE E STRISCE SONO IL PRODOTTO DI UNA COMBINAZIONE DI STORIA, ESPERIENZE, CREATIVITÀ, NUOVE INVENZIONI, INGREDIENTI LOCALI E PURA FANTASIA, DIVENTANDO VERE E PROPRIE ICONE DELLA CULTURA D'OLTREOCEANO

Testi e cura di Francesca Tagliabue, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi.
Il servizio è ispirato al volume *American Cake*, di Anne Byrn



1917

Lungo periodo instabile tra eventi economici, politici e culturali. Anni Venti a parte, sono tempi duri e si cucina con quanto a disposizione al momento.

1945

1963

L'America della crisi dei missili nucleari, che piange il presidente John Kennedy, scossa dalla guerra nel Vietnam e dalle proteste per i diritti civili, trova conforto nelle torte da forno dolci e semplici.

1979

2000

È il nuovo millennio: le torte usano sempre ingredienti americani, tecniche europee e tanta creatività.



1650-1800

I coloni preparavano il pan di zenzero, da ricette di origine sia inglese sia tedesca. Usavano libri di cucina, per lo più inglesi, più tardi scritti da autori americani. Il primo ricettario fu scritto da Amelia Simmons nel 1796 e tra i dessert cita 7 versioni di American gingerbread.

Nell'America degli inizi, le torte venivano generalmente preparate dai ricchi o da chi poteva permettersi il costo degli ingredienti e aveva abilità, aiuto e tempo. Le prime torte casalinghe furono dolci lievitati con colture di lieviti portate dai coloni dall'Europa o ricavate dalla schiuma di bevande fermentate come la birra. Saper cuocere una torta era un'abilità tramandata di madre in figlia. Le ricette venivano accuratamente scritte a mano nei diari di famiglia, dove nel corso delle generazioni se ne univano altre, con note e pensieri. Addolcite con carote cotte nelle case modeste o con zucchero bianco raffinato in quelle benestanti, le torte del periodo avevano tutte in comune ingredienti locali, ricette europee e creatività americana.

AMERICAN GINGERBREAD

pag. 110

1800-1869

Ingredienti locali come noci, mirtilli, farina di mais e fragole – che crescono selvatiche e abbondanti nell'America dell'Est – arricchiscono pound cake, torte a strati e frolle. Fino a quando la rete ferroviaria, alla fine del secolo, comincia a portare cibo in tutto il Paese, per fare torte si usano solo ingredienti regionali. Con l'inizio del XIX secolo, le torte sono influenzate dall'espansione verso l'America dell'Ovest. Indiana e Illinois diventano il nuovo granaio degli Stati Uniti e cresce il mercato di farina. Intorno al 1830, i cuochi accolgono con entusiasmo l'arrivo del bicarbonato di sodio per lievitare i dolci. Vent'anni dopo arrivano anche il lievito in polvere e il fornello a gas, che rivoluzionano la cottura. Nasce la nuova torta americana, più facile da preparare e di consistenza più leggera, con ingredienti più vari e accessibili.



LEMON AND MOLASSES
SPICE MARBLE CAKE

pag. 110

Una tecnica usata in Europa, la marmorizzazione, appare nelle torte americane – le marble cake – verso la metà del 1800. L'impasto scuro viene realizzato con la melassa. Il primo incontro dei dolci con il cioccolato è sotto forma di glasse, ripieni e coperture ed entra negli impasti a fine secolo.



In occasione dell'Esposizione Universale - che celebra i 100 anni dall'Indipendenza americana - del 1876 a Filadelfia, le persone assaggiano per la prima volta una banana o il cioccolato. La Centennial Cake ufficiale è la Shoofly Pie degli Olandesi della Pennsylvania, cotta in padella senza crosta. Questa verrà aggiunta più tardi, per facilitare il consumo con le mani.

1870 - 1899

L'estesa rete di ferrovie e il telegrafo cambiano le cose; le persone viaggiano e sono esposte a nuovi luoghi, cibi e idee. Gli ingredienti delle torte, una volta coltivati e acquistati localmente, ora vengono spediti in tutto il paese. Le ricette su riviste e libri di cucina raggiungono ogni casa in America, portando a tutti l'ultima tendenza, il nuovo stampo. Ricette regionali, fino ad allora sconosciute al di fuori del loro territorio, ora godono dei riflettori nazionali. Al termine del XIX secolo, la cucina americana entra nell'era della scienza. Nel 1879, apre la Boston Cooking School: cambierà il modo in cui vengono scritte le ricette, si useranno misurazioni di livello standardizzate e prenderà piede l'usanza di elencare le ricette gli ingredienti nell'ordine di utilizzo. Un nuovo secolo sta nascendo.

SHOOFLY PIE
pag. 110



BLITZ TORTE

pag. 111

1917-1945

Cresce il numero di immigrati: i nuovi americani portano ricette, ingredienti, tradizioni dalle loro cucine. Nelle città con forte popolazione tedesca, negli anni '20 la torta preferita era la Blitz Torte. Blitz – ‘veloce’ in tedesco – descrive un dolce che si mette insieme con ingredienti a portata di mano.

L'inizio del XX secolo porta cambiamenti radicali al modo con cui gli americani fanno le torte: i fornelli a gas, introdotti nel 1910, sono diventati la norma, come pure il robot da cucina elettrico, prodotti alimentari come la margarina al posto di burro e strutto e l'avvento di famosi docenti e scuole di cucina. Gli americani sono sempre a più agio con il cioccolato, spopola la Devil's Food Cake. Nasce la classica torta a strati americana, sempre più scenografica per le occasioni speciali, mentre le cuoche più pratiche imparano a usare quanto a portata di mano, come aggiungere pure all'impasto per mantenere la torta umida. Il caramello entra in cucina ma non è per tutti, perché la preparazione è onerosa (per il prezzo dello zucchero) e complessa: arrivano sul mercato prodotti semi-pronti, spesso con la ricetta stampata sulla confezione, e grazie a loro anche le cuoche più indaffarate possono preparare torte nel quotidiano.



TUNNEL OF
FUDGE CAKE

pag. 111

La Tv lancia Bake-Off, nel 1949, mix di atmosfera patriottica e reality show, dove i vincitori trovano fama, denaro, popolarità e libri di cucina. Nel 1966 Ella Helfrich vince con Tunnel of Fudge Cake, torta al cioccolato cotta in uno stampo Bundt. Rese celebri creatrice e stampo.

1963 - 1979

Dopo i ricchi anni '60, arrivano i '70, con i nuovi costumi culturali, il Vietnam, e le donne che lasciano casa e lavorano. Le torte del periodo – a parte i tanti mix in scatola che suppliscono alla mancanza di tempo in cucina delle ex-casalinghe – sono pulite e di un'eleganza senza tempo, oppure di matrice sessantottina, come quelle New Age di carote e al caffè e cardamomo. Il mondo delle torte sfonda in televisione e conquista gli americani grazie anche a personaggi in video che diventeranno storici come James Beard, chef e autore di libri di cucina, e Julia Child, autrice e insegnante, con le sue torte eleganti in stile francese, dense e cioccolatose.

2000

A differenza delle torte dei primi coloni americani, le torte del nuovo millennio non vengono necessariamente da quaderni di ricette passati da madre a figlia: possono arrivare da un sito web di ricette o essere condivise tramite i social media. C'è la tendenza a considerare le torte classiche, così come sono sempre state, inadeguate: devono essere fatte rigorosamente con burro di montagna e uova locali. In contrasto con gli anni '80, quando si esigevano gli ingredienti migliori e più costosi, i pasticceri sostenibili, come i loro antenati, usano ciò che hanno. Le nuove torte americane sono spesso più piccole di quelle degli ultimi cinquant'anni. Si vedono meno ciliegine sui dolci, mentre diventano popolari le Naked Cake, con i lati non glassati. Tornano le teglie di ghisa d'antan, perché danno alle torte superfici lisce ma lievemente imperfette.

Per quanto la Red Velvet Cake sia una delle torte preferite a livello nazionale, nel XXI secolo molti cuochi trovano inaccettabile usare colorante alimentare artificiale nella ricetta: le barbabietole (usate una volta) sono oggi l'alternativa fresca e naturale. Non daranno mai un rosso cremisi come quello dei coloranti artificiali, ma la torta sarà meravigliosamente aromatizzata.



BEET RED VELVET CAKE

pag. 111

WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME-

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

One site



AVXLIVE ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>



Pagina 64: tazza e Piattino Livellara; tovagliolo La Fabbrica del Lino. Pagina 65: tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del Lino; Alzata Blanc Maricò. Pagina 66: tortiera tonda da forno Emile Henry, distribuito da Maino Rappresentanze; taccuino Eppoi, tovaglia La Fabbrica del Lino e coltello Rivadosi. Pagina 62-63: tovaglia La Fabbrica del Lino, alzate Costa Nova, distribuito da Livellara. Vetrina in vendita da Orissa, con all'interno tazze e piattini Costa Nova, distribuito da Livellara. Indirizzi a pagina 122

DOLCE VITA TORTE AMERICANE

AMERICAN GINGERBREAD

FACILE
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

465 g di farina – 175 g di zucchero semolato – 170 g di burro fuso – 2 uova – 380 g di melassa (nei negozi di alimenti naturali) – 1 cucchiaino di bicarbonato – 1 cucchiaino e mezzo di zenzero in polvere – 1 cucchiaino di cannella in polvere – 1/4 cucchiaino di pimento in polvere – burro e farina per lo stampo

1 Scaldate il forno a 190°. Sciogliete il bicarbonato in 235 ml di acqua bollente. Imburrate e infarinate uno stampo quadrato di 22 cm di lato (o rettangolare, con la stessa superficie).

2 Versate in un'ampia ciotola la melassa e le uova: mescolate per amalgamare, quindi incorporate lo zucchero, il burro fuso e le spezie setacciate con la farina.

3 Unite poi l'acqua con il bicarbonato e mescolate con la frusta per ottenere un impasto liscio e omogeneo. Versatelo nello stampo preparato e cuocete per 35–40 minuti (verificate la cottura con uno stecchino).

4 Servite il dolce tiepido, accompagnandolo se vi piace, con panna fresca liquida.

LEMON AND MOLASSES SPICE MARBLE CAKE

MEDIA
PER 14 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA
340 CAL/PORZIONE

per l'impasto chiaro (al limone):
280 g di farina 00 – 85 g di burro a temperatura ambiente – 110 g di zucchero – 1/2 cucchiaino di bicarbonato + 1/2 di cremortartaro oppure 10 g di lievito per dolci – 150 ml di latticello (nei negozi di alimenti naturali) – 3 albumi – la scorza di 2 limoni non trattati, grattugiata – 2 cucchiaini di succo di limone, filtrato

per l'impasto scuro (alla melassa):
280 g di farina 00 – 85 g di burro a temperatura ambiente – 65 g di zucchero di canna grezzo chiaro – 3 tuorli – 180 g di melassa (nei negozi di alimenti naturali) – 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio + 1/2 di cremortartaro oppure 10 g di lievito per dolci – 1/2 cucchiaino di cannella in polvere – 80 ml di latticello – 1/4 cucchiaino di noce moscata in polvere – 1/4 cucchiaino di macis in polvere – 1/4 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

1 Scaldate il forno a 175° e preparate l'impasto chiaro: in un'ampia ciotola lavorate con le fruste il burro morbido con lo zucchero e la scorzetta di limone, fino ad avere un composto spumoso e chiaro. Aggiungete il succo di limone e lavorate ancora qualche istante. Unite al composto la farina setacciata con il bicarbonato e il cremortartaro, poca per volta, alternandola al latticello. Montate a neve gli albumi e incorporateli al composto, cominciando con 1/4, quindi il resto. Tenete l'impasto da parte.

2 Preparate l'impasto scuro: in un'ampia ciotola lavorate il burro con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso e chiaro. Unite i tuorli, uno per volta, quindi la melassa. Incorporate al composto la farina setacciata con le spezie, il bicarbonato e il cremortartaro, poca per volta, alternandola al latticello.

3 Versate i due impasti, alternandoli, a grosse cucchiaiate in uno stampo a cassetta da 1,5 litri foderato con carta da forno; battete il contenitore sul piano per assestare il contenuto, quindi marmorizzate mescolandolo con uno stecchino lungo o la lama di un coltello.

4 Infornate e cuocete per 1 ora circa: verso la fine, verificate la cottura con la prova dello stecchino. Lasciate intiepidire il dolce prima di sformarlo, poi lasciatelo raffreddare completamente su una gratella.

Prima della comparsa del baking powder, cioè del classico lievito per dolci, per ottenere l'effetto lievitante si combinava la soluzione basica del bicarbonato di sodio con la leggera acidità del cremortartaro (nome comune del bitartrato di potassio).

SHOOFLY PIE

MEDIA
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

per la base 220 g di farina 00 – 140 g di burro – 10 g di zucchero – sale
per la farcitura 180 g di farina 00 – 100 g di zucchero semolato – 80 g di zucchero di canna grezzo chiaro – 2 cucchiaini di cannella in polvere – 1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere – 1 cucchiaino di lievito per dolci – 45 g di burro – 120 ml di caffè forte – 75 g di melassa (nei negozi di alimenti naturali) – 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio – sale

1 Fate la base: tagliate il burro a pezzetti irregolari. Metteteli in freezer per 10–12 minuti. Miscelate farina e zucchero con poco sale. Unite alla farina i pezzetti di burro e passateli velocemente nella farina con le dita, poi schiacciateli un po' senza amalgamarli completamente.

2 Unite all'impasto 4–5 cucchiaini di acqua ghiacciata; lavorate brevemente fino a formare una palla, unendo eventualmente altra acqua, un cucchiaino alla volta. Avvolgete la palla con pellicola e fate riposare in frigo 2 ore. Stendetela sul piano di lavoro infarinato e poi in uno stampo da crostata (24 cm). Mettete in frigorifero a riposare.

3 Per la farcitura: riunite nel mixer la farina con i due tipi di zucchero, le spezie, il lievito e un pizzico di sale. Azionate (con la funzione pulse) qualche istante per miscelare, unite il burro freddo a cubetti e azionate ancora, fino ad avere un composto a briciole; tenetene da parte 4 cucchiainate.

4 Mescolate la melassa e il caffè, unitevi il bicarbonato. Versateli nel mixer con il composto a briciole e azionate, fino a ottenere un composto liscio. Versate la farcitura sulla base, lisciate la superficie e cospargete con le briciole tenute da parte. Cuocete in forno caldo a 175° per 40–45 minuti; lasciate intiepidire il dolce, poi sformate.

BLITZ TORTE

MEDIA
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 40 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

per la crema 2 tuorli – 100 g di zucchero – 10 g di amido di mais – 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia – 225 ml di latte intero
per le basi 115 g di burro salato a temperatura ambiente – 100 g di zucchero – 4 tuorli – 1 cucchiaino di estratto di vaniglia – 50 ml di latte – 125 g di farina 00 – 1 cucchiaino di lievito per dolci – burro e farina per gli stampi
per la meringa e per decorare 6 albumi – 120 g di zucchero – 80 g di mandorle a filetti – 1/2 cucchiaino di cannella in polvere

1 Fate la crema: in un pentolino lavorate i tuorli con lo zucchero e l'estratto di vaniglia, quindi incorporatevi l'amido di mais setacciato, poi aggiungete il latte quasi bollente, poco alla volta. Fate cuocere il tutto a fiamma dolcissima, continuando a mescolare finché la crema si sarà addensata; trasferitela in una ciotola, copritela a contatto con la pellicola e fatela raffreddare.

2 Scaldate il forno a 175° e preparate le basi: lavorate il burro con le fruste in una grande ciotola, versate lo zucchero e continuate a lavorare finché sarà chiaro e spumoso. Unite l'estratto di vaniglia e i tuorli, uno alla volta, poi il latte.

3 Incorporate al tutto la farina setacciata con il lievito, poca per volta. Dividete l'impasto in 2 stampi tondi (20 cm), imburrati e infarinati, e tenete da parte.

4 Fate la meringa: sbattete gli albumi con le fruste in un'ampia ciotola finché saranno soffici e bianchi; incorporate a pioggia 100 g di zucchero, poco alla volta, continuando a montare alla massima velocità per avere una meringa soda. Distribuite la meringa sulla superficie delle 2 basi, poi cospargetela con la cannella, miscelata allo zucchero rimasto (20 g) e con le mandorle.

5 Cuocete le torte per circa 30 minuti (testate la cottura con lo stecchino). Fate raffreddare, poi sformatele. Assemblate la torta sovrapponendo una torta sopra l'altra, con in mezzo la crema.

TUNNEL OF FUDGE CAKE

FACILE
PER 16 PORZIONI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
495 CAL/PORZIONE

250 g di noci Pecan – 300 g di burro a temperatura ambiente – 150 g di zucchero semolato – 100 g di zucchero di canna grezzo – 1 cucchiaino di estratto di vaniglia – 60 ml di olio di semi – 2 tuorli + 4 uova – 200 g di zucchero a velo – 90 g di cacao – 325 g di farina – sale – burro e farina per lo stampo

1 Scaldate il forno a 165°. Tritate grossolanamente le noci Pecan e tostatele 5–6 minuti nel forno durante la fase di riscaldamento. Versate 25 g di burro fuso a bagnomaria sulle noci tostate in una ciotola, insieme a un pizzico di sale; tenete da parte.

2 Lavorate 275 g di burro rimasti con le fruste in un'ampia ciotola per renderlo soffice e spumoso; unite lo zucchero semolato e lo zucchero di canna grezzo e lavorate il tutto fino ad avere una consistenza cremosa, senza scaldare troppo il composto. Aggiungete l'estratto di vaniglia, l'olio e un pizzico di sale.

3 Incorporate i due tuorli, quindi le uova leggermente sbattute, un po' alla volta. Aggiungete cacao e zucchero a velo e mescolate bene. Rovesciate le noci nella farina e mescolate con un cucchiaino, in modo che si ricoprano bene. Unite tutto al resto dell'impasto e mescolate ancora per amalgamare.

4 Versate il composto in uno stampo a ciambella, imburrato e infarinato, e cuocete per 45 minuti: il dolce dovrà risultare ancora morbido al centro. Aspettate 20–25 minuti prima di rovesciarlo con delicatezza su un piatto da portata.

BEET RED VELVET CAKE

MEDIA
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RAFFREDDAMENTO
COTTURA 25 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

per le basi 250 g di polpa di barbabietola cotta – 180 ml di latticello (nei negozi di alimenti naturali) – 50 ml di succo di limone – 1/2 cucchiaino di aceto – 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia e 1/2 di bicarbonato – 240 g di farina – 1 1/2 cucchiaini di lievito per dolci – 15 g di cacao in polvere – 170 g di burro a temperatura ambiente – 220 g di zucchero – 3 uova grandi – sale – burro e farina per gli stampi
per il frosting (copertura) 200 g di burro a temperatura ambiente – 250 g di zucchero a velo – 500 g di formaggio cremoso

1 Scaldate il forno a 165°. Frullate la polpa di barbabietola con il latticello, l'aceto, il succo di limone e l'estratto di vaniglia. Setacciate la farina con il cacao, il lievito, il bicarbonato e un pizzico di sale.

2 In un'ampia ciotola lavorate il burro con le fruste per renderlo spumoso; unite lo zucchero e lavorate per altri 30 secondi, poi aggiungete le uova, uno alla volta, incorporandole bene. Aggiungete il mix di farina, poca alla volta, alternandola al frullato di barbabietola. Versate il composto ottenuto in due stampi rotondi (16 cm) imburrati e infarinati, con il fondo coperto con carta oleata. Cuocete per 25 minuti (fate la prova dello stecchino). Lasciate intiepidire prima di sformare, su una gratella a raffreddare completamente.

3 Preparate il frosting: lavorate il burro con le fruste per renderlo spumoso, quindi incorporatevi lo zucchero a velo, poi il formaggio cremoso, continuando a montare a lungo.

4 Eliminate le calotte alle due basi, rifilandole con un coltello a lama lunga e stretta. Spalmate una base con 1/4 della crema; sovrapponetevi la seconda torta e coprite completamente superficie e lati del dolce con il frosting rimasto. Mettete il cake in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.



Pagina 67: alzata nera Fiorirà un giardino; campana in vetro Blanc Mariclò; taccuino Eppoì, tovaglia La Fabbrica del Lino e coltello Rivadosi. Pagina 68: piattini Costa Nova, distribuito da Livellara; top (del tavolo) anticato, Blanc Mariclò. Pagina 69: alzata bianca Costa Nova, distribuito da Livellara.

Gutturnio

NASCE DA UVE BARBERA E BONARDA, È UN ROSSO D'ALTRI TEMPI
E DAL PREZZO INCORAGGIANTE. NE TROVIAMO TRE TIPI: IL FRIZZANTE
ADATTO A SALUMI, INSACCATI E PIATTI VEG; IL CLASSICO SUPERIORE
DA ACCOSTARE A PRIMI CON SUGHI DI SELVAGGINA;
IL RISERVA CHE MATURA 24 MESI E SPOSA IL POLLAME NOBILE

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkemia





l'abbinamento

L'IRRESISTIBILE FRAGRANZA DELLE PASTE CRESCIUTE FRITTE "MUORE" AL CONTATTO CON I CLASSICI DELLA SALUMERIA EMILIANA. A COMPLETARE IL QUADRO È L'ACOSTAMENTO A VINI EFFERVESCENTI TUTT'ALTRO CHE REMISSIVI, PERCHÉ RICETTE COME IL CHISSOLINO HANNO FORZA E STRUTTURA, INOLTRE AGLI INSACCATI SI AFFIANCA IL GORGONZOLA PICCANTE. QUINDI AI GUTTURNIO FRIZZANTI NON BASTA CONTRASTARE LE SENSAZIONI GRASSE, SU UN FORMAGGIO INTENSO E PUNGENTE È BENE CHE I ROSSI A BASE DI BARBERA E BONARDA ESIBISCANO ANCHE UNA STOFFA MORBIDA, A RIEQUILIBRARE IL LASCITO DEL GORGONZOLA NELL'EPILOGO GUSTATIVO. IL **"COME UNA VOLTA" DI VALLA** SE LA CAVA BENE ALL'INIZIO, L'IMPATTO COL FORMAGGIO NON È FACILE, A RECUPERARE È LA PROVERBIALE SCHIETTEZZA. IL SAPORE ARTICOLATO DEL **FRIZZANTE IL VEI** AFFRONTA DI SLANCIO GLI AFFETTATI MORBIDI, COSÌ DA AVERE ENERGIA E PAZIENZA PER LA COMPLESSA TENSIONE DEL GORGONZOLA. LA DOTAZIONE AVVOLGENTE DEL **RIO MORA DI MONTESISSA** SPOSTA L'INTERO CONFRONTO SULLA SECONDA PARTE DELLA LINGUA, DOVE L'ALCOL UNISCE CAREZZE E POTERE PULENTE.

Posate Rivadossi,
tessuti La fabbrica
del lino. Indirizzi
a pagina 122

Il Gutturino è un rosso da Barbera, di solito il 60%, e da Bonarda, conosciuta anche come Croatina. La combinazione tra le due varietà si definisce "uvaggio" quando i grappoli di entrambe sono vendemmiati negli stessi giorni e vinificati insieme. Si chiama "taglio" la pratica che prevede la raccolta di Barbera e Bonarda nei diversi momenti di maturazione: gli acini fermentano separati e i rispettivi vini vengono uniti successivamente.

L'area viticola attraversata dalla Trebbia risale alla fondazione di Piacenza nel 218 a.C. Il nome Gutturino deriva da un antico boccale di diverse misure, forgiato prima in argento e poi in ceramica, che pieno di vino passava tra i commensali alla fine del pasto, in modo che ciascuno ne bevessero per onorare la lealtà.

Sono tre le tipologie ben definite. Il Frizzante, ottenuto dalle viti più giovani o da posizioni meno eccelse, è conosciuto per la beva immediata unita a una fisionomia decisa. L'effervescenza è colorata, l'equilibrio contempla la vitalità della Barbera e l'eclettica tannicità della Bonarda. È secco, incisivo e contrasta il grasso dei salumi piacentini, come la pancetta e la coppa. Appena si avverte un filo di dolcezza va sul salame stagionato e dal sapore intenso e pepato. Le diverse versioni del Frizzante si applicano alla cucina veg: zuppe dense o seitan ripassato con spezie e verdure autunnali. Prima di dedicarci agli altri due tipi, è necessario ricordare come mai nell'estesa fascia di colline che da Bologna arriva a Pavia, collegando la Pianura Padana centrale, i vini sono spesso frizzanti.

segue >

GNOCCHI CON ORTAGGI, ZAFFERANO E CULATELLO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

1 kg di patate a pasta bianca – 250 g di farina 00 – 1 cuore di sedano verde – 2 zucchine – 200 g di zucca pulita – 1 piccola cipolla rossa – 1 bustina di zafferano – 2 dl di brodo vegetale – 80 g di culatello – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

- 1** Lavate le patate e cuocetele in acqua per 30 minuti dall'inizio del bollore. Mondate zucchine, cipolla e sedano e riducete la cipolla a spicchietti sottili e le verdure rimaste, insieme alla zucca, a dadini.
- 2** Stufate cipolla e sedano in padella con un filo d'olio per 5 minuti. Aggiungete la zucca, il brodo bollente e lo zafferano e proseguite la cottura con la padella coperta per altri 10 minuti. Aggiungete le zucchine, cuocete per 2-3 minuti e regolate di sale
- 3** Pelate le patate, riducetele in purea con uno schiacciap patate e impastatele con 200 g di farina. Formate dei cordoncini del diametro di 2 cm, poi tagliateli a formare degli gnocchi di 3 cm di lunghezza.
- 4** Cuoceteli in acqua salata in ebollizione finché vengono a galla, scolateli con una schiumaioia, versateli nella padella con le verdure, lasciateli insaporire per un minuto e serviteli con metà del culatello tagliato a strisce e tostato in padella con un cucchiaino di olio e l'altra metà a crudo. Insaporite con una macinata di pepe.

l'abbinamento

LE PATATE NON MANCANO MAI DI OFFRIRE AL LIQUIDO ODOROSO UNO SPAZIO PER ESPRIMERSI FELICEMENTE. ALLA NOSTRA RICETTA SONO UTILI VINI MISURATI E GRADUALI, COSÌ DA NON RIMANERE IRRETITI DALLA CONFIDENZA DEGLI GNOCCHI E POI DIMENTICARSI GLI ALTRI INGREDIENTI. IL **SAN BARTOLOMEO DI CROCI**, SIN DALL'IMPATTO SULLA LINGUA, È PRONTO PER L'AZIONE, LA SUA TENUTA È ENCOMIABILE E CHIUDE LASCIANDO EMERGERE LA VARIETÀ ODOROSA DI CIASCUNO DEI PROTAGONISTI. IL **TREBBIOLO DELLA STOPPA**

HA UNA SINUSOIDE MENO LINEARE, AGGIRA L'AMMALIANTE CEDEVOLEZZA DEGLI GNOCCHI, LI ATTIRA E LI USA A BENEFICIO DEL SUO INTERESSE VERSO IL CULATELLO; GLI ALTRI INGREDIENTI ASSISTONO STUPITI SENZA PERDERE LA PROPRIA ORIGINALITÀ. IL **NAVEL DI CERVINI** SI GETTA SUI COMPONENTI DELLA RICETTA SICURO CHE BASTERÀ L'ESUBERANZA; INVECE, PER EVITARE DI SOCCOMBERE, DEVE RICORRERE AL SUO INDOMABILE CORAGGIO E RAGGIUNGERE UNA FUSIONE ONOREVOLE QUANTO SORPRENDENTE.



Il segreto di questa differenza rispetto a molte altre zone è in un limite, la scarsità di azoto. Tale condizione non permette ai lieviti di completare la trasformazione dello zucchero. Il vignaiolo aspetta la fine dell'inverno per imbottigliare questo liquido ancora dolce. Il passaggio tra le stagioni e l'influenza della Luna permettono la ripresa della fermentazione e nasce il vino, al quale si unisce l'effervescenza rimasta imprigionata nel vetro. Questo è lo spontaneo metodo ancestrale. Allo stesso tempo, si può ottenere un frizzante di qualità anche con un vino secco che ha trasformato tutti gli zuccheri. Al momento di imbottigliarlo, al cambio di stagione, si aggiunge una piccola quantità di

mosto messo da parte durante la vendemmia e conservato in freezer. Prende vita la nuova fermentazione, si forma la spuma, il perlage viene assimilato e il vino frizzante è pronto. Prima di vendere entrambe le versioni è bene far passare l'estate, da settembre in poi i prodotti esprimono un'appagante compiutezza.

Il Gutturino Classico nasce da viti vecchie, che producono meno, e proviene da una zona ristretta e vocata; si aggiunge la dizione Superiore se ha maggiori corpo e alcolicità. Il colore è profondo, il profumo è lento e autorevole, il sapore ha un tessuto diffuso, sotto il quale è radicata un'energia puntuta. È adatto ai primi dalla complessa grassezza, come



BRASATO AL CURRY CON MELE E SCALOGNI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 3 ORE 10 MINUTI
235 CAL/PORZIONE

**800 g di scamone di vitellone – 3 mele
Renette – 3 scalogni – 2 dl di vino
bianco – 1 cucchiaino colmo di curry in
polvere – 2 dl di brodo vegetale
– 40 g di burro – olio extravergine
d'oliva – sale**

1 Insaporite la carne con una presa di sale, fatela rosolare in una casseruola con il burro e 2 cucchiaini di olio, rigirandola su tutti i lati finché sarà diventata dorata. Aggiungete il curry, versate il vino bianco e lasciatelo evaporare della metà.
2 Unite gli scalogni sbucciati e tagliati a spicchi, le mele sbucciate, private del torsolo e tagliate a fettine e il brodo bollente e trasferite la casseruola in forno già caldo a 170°. Cuocete la carne per 3 ore, rigirandola di tanto in tanto e bagnandola con il suo fondo di cottura.
3 Levatela dalla casseruola, avvolgetela in un foglio di alluminio e lasciatela riposare per 15 minuti. Intanto fate ridurre il fondo di cottura su fiamma alta e servite la carne tagliata a fette e bagnata con il suo sugo.

l'abbinamento

LA RICETTA GETTA AI VINI UNA SFIDA APPASSIONANTE QUANTO INCERTA NEL RISULTATO FINALE. GLI INGREDIENTI CHE CUOCIONO CON LA CARNE CREANO UN INTRECCIO TENERO E APPENA DISFATTO, SI MUOVONO TRA INTONAZIONE DOLCE E AROMATICA PICCANTEZZA E NON DANNO PUNTI DI RIFERIMENTO. AI GUTTURNIO PIÙ AMBIZIOSI SERVONO UNA PIENEZZA DISTESA E UNA VITALITÀ SVELTA AD ATTIVARSI PER NON CADERE IN UNA STUCCHIEVOLE MONOTONIA. IL **CRESTA DEL SOLE DI LUSENTI** SI ESPANDE MATURO E NON SI PERMETTE SOLO DI LEGGERE LA FIBRA DELLA CARNE E COMPRENDERE IL

GUSTO DI MELE E SCALOGNI, MA ANCHE DI RICONOSCERE LA SUPERIORITÀ DEL CURRY NELLE SENSAZIONI FINALI. LA RICCHEZZA DEL **NENO DISTINA** NON PERDE DI VISTA I COMPONENTI, ANCHE A COSTO DI IMPEGNARSI FINO ALL'ULTIMO PER UN INCONTRO DALL'ESITO MAGICO E TUTTO DA SEGUIRE. IL PIGLIO DEL **PERIGEO DI MARCO CORDANI**, TANTO VIVIDO QUANTO PERENTORIO, POTREBBE APPARIRE INADATTO, INVECE AFFIDA ALLA POLPA IL COMPITO DI SPOSARE LE SENSAZIONI AMABILI; LA FISICITÀ BADA ALL'EREDITÀ DEI GRASSI E LASCIA VIVERE IL CURRY NELLA MEMORIA DEL RETROGUSTO.

il ragù tradizionale e i sughi di caccia e selvaggina. Una riuscita applicazione è sui tradizionali pisarei e fasò: il velluto del vino dà il tempo per seguire gli gnocchetti di farina, intanto sottotraccia agisce e governa l'unto rinnovando la condizione della bocca. Il Gutturino Riserva, anch'esso originato da vigneti di oltre 50 anni, vede la luce solo nei millesimi migliori e matura 24 mesi. Si tratta di un rosso dal colore cupo, all'inizio il suo profumo è reticente, poi si apre e avvolge l'olfatto. In bocca ha una spessa tessitura, l'acidità e il tannino partono piano e incontrano l'alcol nel cuore dello sviluppo gustativo, insieme affrontano la fibra serrata del pollame nobile cucinato in modo elaborato.

I rilievi della Doc Gutturino sono celebri per l'aria accesa e per il sottosuolo di arenarie e argille. Tra i luoghi di maggiore vocazione annoveriamo Rivergaro, Monterosso, Castell'Arquato, Travo, Ziano, Carpaneto, Vigolzone, Gazzola, Vernasca e Piozzano. Cionondimeno alcuni dei migliori vini di questo territorio non sono Doc, sebbene non sia difficile identificarli leggendo l'etichetta. Uno dei motivi di tale "distacco" è nella loro spontanea intensità. Si tratta di esemplari vicini alle tipologie raccontate poco sopra, così liberi e imprevedibili che sovente non incontrano l'approvazione dei degustatori incaricati di esaminare i campioni per la Doc, abituati a un'espressività più controllata.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Frizzante
Come una volta
Vitivinicola Valla
338 2925884, € 10
Vitalità nella cura dei vigneti, spontaneità nella fermentazione che prosegue e finisce in bottiglia dove nasce la spuma, gagliardo e gioviale è da polenta con coppa piacentina.



Frizzante
Il Vei
Az. Agr. Savino Braghieri
0523 979305, € 6
In dialetto il nome significa "Il Vino", dall'incontaminata Val Luretta ecco un frizzante adatto a una focaccia con cipolline e pancetta piacentina.



Frizzante Rio Mora
Az. Agr. Emilio Montesissa
0523 850158, € 15
Le radici vivono su argille sabbiose, la naturalità vige nel vigneto e in cantina, il vino è immediato e autorevole, ama le polpette fritte di agnello con bulgur, spezie ed erbe.



San Bartolomeo
Tenuta Vitivinicola Massimiliano Croci
0523 803321, € 18
È un autorevole produttore naturale che alleva le viti su un sottosuolo pliocenico, da cui prende vita un Rosso volitivo e dalla stoffa graffiante, adatto ai pisarei e fasò.



Trebbiolo
Az. La Stoppa di Elena Pantaleoni
0523 958159, € 19
L'azienda è un riferimento per le pratiche naturali, questo sarebbe il suo vino più semplice, invece si rivela strutturato e incisivo, pronto per la pasta alla cacciatora.



Rosso del Poggio Navel
Andrea Cervini
335 7597119, € 18
Siamo all'imbocco della Val Trebbia, zona di notevole vocazione; il Navel è originato da una lunga macerazione, la saporosa energia gustativa merita un risotto con le tripe.



Cresta del Sole Doc
Az. Vitivinicola Lusenti
0523 868479, € 19
È un "Superiore" dal colore concentrato, il profumo è profondo, il sapore si espande vigoroso e incontra gli involtini di castagne, salsicce e ginepro.



Neno
Distina di Claudio Campaner
348 4294260, € 21
Claudio Campaner distilla frutti antichi ed è vignaiolo naturale; il vibrante Nemo viene da viti vecchie, lo accostiamo al maiale in crosta ai funghi.



Perigeo
Marco Cordani
334 1480999, € 25
Ottenuto con più Barbera del solito rispetto alla Bonarda, è un vino capace di associare alla consueta corposità una dinamica felice, da pollame nobile con cotture non elaborate.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore



CHISSOLINO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

500 g di farina o + quella per la spianatoia - 10 g di lievito di birra fresco - 2 cucchiari di strutto o olio extravergine d'oliva - olio di arachide per friggere - sale
per accompagnare pancetta - coppa - salame - gorgonzola piccante

- 1 Sciogliete il lievito in mezzo dl di acqua e impastatelo con la farina, altri 2 dl di acqua, una presa di sale e lo strutto (o l'olio), finché avrete ottenuto un impasto liscio e omogeneo. Trasferitelo in una ciotola, copritelo e lasciatelo lievitare per 2 ore o fino al suo raddoppio.
- 2 Trasferite l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata, stendetelo in una sfoglia dello spessore di 2-3 millimetri e ricavate dei rettangoli di 10x5 cm con una rotella tagliapasta liscia.
- 3 Friggeteli pochi alla volta nello strutto o nell'olio di arachide ben caldo finché saranno gonfi e dorati, scolateli e serviteli caldi con i salumi e il gorgonzola.

si serve così

APPREZZARE IL GUTTURNIO FRIZZANTE SIGNIFICA SERVIRLO A 10-12°, IN QUESTO MODO LA SPUMA E IL PERLAGE SI MANIFESTANO GRADUALMENTE ED È RISPETTATA LA FRAGRANZA ESPRESSIVA, UNA RISORSA PREZIOSA NEL MATRIMONIO COL

CIBO; IL CALICE PER GODERNE APPIENO NON È COSÌ CHIUSO VERSO L'ALTO COME IL BICCHIERE ADATTO AI VINI PIÙ STRUTTURATI E COMPLESSI, A QUESTI GIOVA UNA FORMA CHE RILASCI I PROFUMI SENZA



FRETTA. I GUTTURNIO AMBIZIOSI E DALLA PERSONALITÀ DECISA MERITANO DI ANDARE A TAVOLA A 16-18°, INOLTRE POSSONO AFFRONTARE AFFINAMENTI IN BOTTIGLIA DI OLTRE VENT'ANNI.

BARBARA CALEGARI,
BUDRIO, BOLOGNA

"SPECIALISTA"

ZUCCHINA CHIARA DI BOLOGNA



Marchio collettivo a tutela della tipica Zucchini Chiara di Bologna



**QUESTO L'HO
FATTO IO**

Agribologna 
la qualità in persona



I TAGLI DEL



GUIDA DEDICATA ANCHE AI PIÙ ESPERTI PER TRATTARE CON SAPIENZA OGNI TAGLIO ED ESALTARNE LE QUALITÀ. VALORE AGGIUNTO, I CONSIGLI MAGISTRALI DI UN MACELLAIO PADRONE DI TECNICA ED ESPERIENZA

a cura di Enza Dalessandri, testo di Daniela Falsitta, ricette di Stefano Grandi,
foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia

Manzo

QUINTA PUNTATA

Muscolo e campanello

Probabilmente i loro nomi non vi dicono nulla ed è facile capirne il motivo: specie per il primo di questi tagli, quasi ogni zona d'Italia ha un proprio modo di definirlo. Se a Sale&Pepe abbiamo fatto nostra la dicitura "muscolo" (e non, per esempio, quelle di geretto o gamboncello), è perché l'aspetto è proprio quello di un grosso e forte muscolo striato, avvezzo al duro lavoro, magro e tornito. Gli sono d'altronde affidate niente meno che le zampe del bovino. L'osso da cui entrambi i tagli vengono separati è la tibia, così che il "campanello" (probabilmente il nome si deve a un piccolo callo che nella fantasia popolare sarebbe il batacchio) è assimilabile al nostro polpaccio, mentre il muscolo è lo stinco senza l'osso. Non pensate però a uno stinco da porzione: poiché in questa nostra accademia della carne ci riferiamo al bovino adulto, si tratta di tagli voluminosi, con un peso di almeno 3 o 4 kg che raramente potranno essere adoperati interi. La loro migliore sorte è invece essere sezionati con saggezza e secondo vocazione. *segue >*

Nella foto a destra: il muscolo, più in alto, ben riconoscibile dalla caratteristica striatura e il campanello, rivestito da una pellicina bianca.

Pentola della linea 1965 Vintage di Sambonet. Indirizzi a pagina 114



MUSCOLO: INTERO E PORZIONATO IN OSSOBUCHI

QUANDO NON È DISOSSATO, IL MUSCOLO È DETTO STINCO E IL SUO OSSO HA ANCHE LA PARTICOLARITÀ DI CONTENERE IL PREZIOSO MIDOLLO. SE VIENE TAGLIATO A SPESSIE FETTE ORIZZONTALI SI OTTENGONO GLI OSSOBUCHI, COSÌ APPREZZATI NELLA CUCINA MILANESE. L'OPERAZIONE VA FATTA ESEGUIRE DAL MACELLAIO, MA UNA VOLTA A CASA È BENE BATTERE LEGGERMENTE LE FETTONI DI CARNE E, CON UN COLTELLINO, PRATICARE ALCUNE INCISIONI LUNGO I BORDI ALTRIMENTI IN COTTURA TENDERANNO AD ARRICCIARSI.



SI COMINCIA DALLA MARINATURA

SE INTENDETE USARE MUSCOLO E CAMPANELLO PER BRASATI E STUFATI, IL RISULTATO SARÀ MIGLIORE SOTTOPOSTO LA CARNE A UNA MARINATURA. LA PIÙ SEMPLICE SI OTTIENE LASCIANDO RIPOSARE QUESTI TAGLI IN UN MIX DI VINO, VERDURE A PEZZETTONI, ERBE AROMATICHE, MA POTETE SBIZZARRIRVI CON LE SPEZIE E I MIX IN POLVERE DI PROVENIENZA ESOTICA.

CAMPANELLO: QUALCUNO LO CHIAMA PICCIONE

LA FANTASIA, QUANDO SI PARLA DI TAGLI DI MACELLERIA, SI SCATENA E NON SEMPRE È POSSIBILE RISALIRE ALLE ORIGINI DI ALCUNI LORO NOMI. NEL CASO DEL CAMPANELLO, CAPITA SPESSO DI SENTIRLO CHIAMARE "PESCE" ANCHE SE CON LO STESSO TERMINE NORMALMENTE SI DEFINISCE LA SUA SOLA PARTE CENTRALE, DALLA FORMA AFFUSOLATA E CON UNA STRUTTURA RICCA DI COLLAGENE. UN ALTRO DEI SUOI NOMI LOCALI, USATO IN LOMBARDIA, È "PICCIONE": CIÒ DERIVA CON OGNI PROBABILITÀ DAL COLORE ROSSO ACCESSO DI QUESTO TAGLIO, LO STESSO DEL PETTO DEL PICCIONE.



IL MARTELLO DEGLI ANTENATI

A DIMOSTRAZIONE CHE QUESTI TAGLI SONO BEN PIÙ VERSATILI DI QUANTO SI CREDA, TRA GLI ESPERTI DEL BBQ SI STA DIFFONDENDO LA PASSIONE PER IL BEEF HAMMER (O I-BONE STEAK) OVVERO PER LO STINCO LAVORATO COME SE FOSSE UN MARTELLO. LA COTTURA DEL BEEF HAMMER NON È DELLE PIÙ SEMPLICI MA DÀ GRANDI SODDISFAZIONI: DOPO AVERLO SOTTOPOSTO A COTTURA INDIRETTA PER ALMENO 2 ORE, IL "MARTELLO" VA COPERTO CON UN FOGLIO DI ALLUMINIO E COTTO FINO A RAGGIUNGERE UNA TEMPERATURA AL CUORE TRA I 92° E I 96°.

Oltre alla posizione limitrofa nella zampa del bovino, ad accomunare muscolo e campanello è il prezzo piuttosto economico, una polpa magra e una precisa caratteristica organolettica che in casseruola si fa gastronomica. Trattandosi di tagli costituiti da un sistema di muscoli complesso, entrambi sono connotati dall'abbondanza di collagene, la proteina principale del tessuto connettivo che unisce tra loro le fasce muscolari. Durante la cottura il collagene tende a sciogliersi, ma non a sparire. Piuttosto è giusto dire che si trasforma in una sostanza gelatinosa che rende molto più gustosi alcuni famosi piatti. Grandi specialità come il bollito, il brasato, lo stufato, lo spezzatino o il gulash hanno in comune tra loro la gelatinosità che si ottiene al termine di un processo di cottura sufficientemente lungo. È questo dunque l'unico accorgimento che bisogna seguire per ottenere un ottimo risultato. Sottoposti all'azione del calore per circa un paio d'ore, i loro tessuti, sia muscolari che connettivi, diventeranno cedevoli, la carne sarà tenerissima e piacevolissima da masticare.

Simili ma non uguali

Vi sono tra i due tagli alcune importanti differenze: se il muscolo infatti mostra una polpa dalla struttura piuttosto uniforme (fa eccezione una sola zona in cui si accumula del grasso che, volendo, può essere facilmente eliminato), per il campanello la questione è un po' diversa. Questo taglio infatti è composto da quattro muscoli che presentano una struttura dissimile. Il flessore delle falangi, situato proprio al centro e riconoscibile dalla forma affusolata, è il più ricco di tessuto connettivo, tanto da sembrare quasi un pizzico. È quindi ideale per preparazioni come gulash e spezzatino (i suoi cubotti risulteranno teneri e non filacciosi) oppure per il bollito. In generale questa parte se ben cotta dà il massimo della succosità. Gli altri muscoli sono meno ricchi di collagene ma anche più teneri perciò si prestano volentieri a preparazioni che prevedono pezzi grossi, come brasati e stufati. Nulla ci vieta ovviamente di cuocerli insieme, magari tagliati nelle misure più idonee.

Salse naturalmente dense

Se cucinati in umido, proprio grazie al collagene disciolto, muscolo e campanello potranno contare su sughi corposi e succulenti, mentre tutte le preparazioni "asciutte" forniranno fondi di cottura da allungare e deglassare con qualche cucchiaino di brodo per ottenere le salse di accompagnamento. Entrambi i tagli possono essere cucinati anche arrosto purché sempre serviti ben caldi affinché il collagene non torni a rapprendersi. Da tenere presente che il muscolo si può ricavare anche dalle zampe anteriori (attraversate da radio e ulna), dove ha forma più corta e tozza. In questo caso si tende ad adibirlo ai bolliti e alle cotture in umido sotto forma di spezzatino.



Il macellaio Fabio Campagnolo, della Macelleria Campagnolo di Galliera Veneta (Padova), seziona il muscolo (in alto a sinistra) e mostra le diverse sezioni del campanello (qui sopra). Nelle foto in basso, taglia a grandi fette il muscolo, lo riduce a pezzettoni e a dadi per uno squisito spezzatino. Particolarmente ricchi di collagene, entrambi questi tagli danno il meglio nelle lunghe cotture.



TAJINE DI CAMPANELLO CON SALSA ALLO YOGURT

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
700 CAL/PORZIONE

per la tajine 1,2 kg di campanello – 2 spicchi d'aglio – 2 peperoncini – 100 g di berberé (miscela di spezie etiope) – 1 pezzetto di zenzero fresco – brodo vegetale – 100 g di zucca – 50 g di rapa bianca – 50 g di sedano – 100 g di carote – 1 cipolla rossa – 1 cipolla bionda – 100 g di finferli – 600 g di ceci lessati con la loro acqua di cottura – 2 pomodori ramati – 250 g di couscous precotto – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la salsa 150 g di yogurt greco – 3 foglie di menta – 1 pezzetto di zenzero fresco – succo e scorza di 1 limone non trattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate la carne a cubi di 2-3 cm. Metteteli in una pirofila con l'aglio in camicia, i peperoncini a metà senza semi, il berberé, lo zenzero a julienne e pepate. Lasciate riposare mezz'ora a temperatura ambiente.

2 Riducete a pezzettoni la zucca, la rapa, il sedano, le carote e i finferli puliti, le cipolle a petali. In una casseruola con poco olio, fate cuocere tutti gli ortaggi preparati per 20 minuti unendo, verso la fine, i pomodori a pezzi. Salate e pepate.

3 In una padella con poco olio, scottate la carne sgocciolata dalla marinata, salate, pepate e sfumate con un mestolo colmo di brodo. Cuocete per 40 minuti, irrorando con altro brodo.

4 Trasferite nella tajine carne, ortaggi e i ceci. Ricoprite con l'acqua di cottura dei ceci, chiudete, e infornate per un'ora a 180°.

5 Per la salsa: mixate il succo di limone, sale, pepe e un filo d'olio. Unite menta, zenzero e la scorza di 1/2 limone tritati. Incorporate lo yogurt. Servite la tajine con il couscous preparato seguendo le istruzioni sulla confezione e la salsa.

Per seguire lo chef nella
preparazione: [salepepe.
it/ricette/secondi/
tajine-manzo-ortaggi](https://salepepe.it/ricette/secondi/tajine-manzo-ortaggi) o
inquadrate il QR Code



piccola enciclopedia della carne

BRASATO

CARNE DI MANZO COTTA NEL VINO O NEL BRODO. DOPO UNA BREVE ROSOLATURA IN PADELLA, LA CARNE SI TRASFERISCE IN UN RECIPIENTE COPERTO E SI CONTINUA LA COTTURA A FUOCO LENTO PER UN PAIO D'ORE, COSÌ DA IMPEDIRE CHE UNA ECCESSIVA EVAPORAZIONE DISPERDA I SUCCHI INTERNI. UNA DELLE SUE VERSIONI PIÙ CELEBRI È IL BRASATO AL BAROLO, OVVERO CUCINATO NEL TIPICO VINO PIEMONTESE CON AGGIUNTA DI ORTAGGI, ERBE E SPEZIE. AL TERMINE DELLA COTTURA, IL RICCO FONDO RIMASTO SI PUÒ RESTRINGERE E FRULLARE, CON LE VERDURE O DOPO AVERLE ELIMINATE.

BOLLITO E LESSO

I DUE TERMINI NON SONO SINONIMI. SI PARLA DI BOLLITO SE LA CARNE VIENE MESSA A CUOCERE IN UNA PENTOLA D'ACQUA IN EBOLLIZIONE. SI DEFINISCE LESSO QUANDO LA COTTURA PARTE DA ACQUA FREDDA. NEL PRIMO CASO IL CALORE "CAUTERIZZA" LA CARNE E FA IN MODO CHE TRATTENGA I SUOI SUCCHI, NEL SECONDO SUCCHI E SOSTANZE NUTRITIVE DANNO LUOGO A UN OTTIMO BRODO.

SPEZZATINO

QUESTO PIATTO DELLA CUCINA ITALIANA SI PUÒ TROVARE IN QUASI TUTTI I PAESI DEL MONDO CON NOMI ETNICI E AGGIUNTA DI UNA ENERGICA SPEZIATURA. COME NEL CASO DEL BRASATO E DEL BOLLITO SI AVVALE DI UNA COTTURA LUNGA A FUOCO DOLCISSIMO. PERCHÉ SIA DEFINITO TALE, LA CARNE DEVE ESSERE TAGLIATA A CUBETTI. SPESSO QUESTI ULTIMI VENGONO PREVENTIVAMENTE INFARINATI E ROSOLATI IN UN TEGAME CON OLIO E BURRO, VI SI AGGIUNGONO QUINDI ERBE AROMATICHE IN ABBONDANZA, VERDURE, POMODORO, LEGUMI O PATATE E IL TUTTO SI FA CUOCERE IN UMIDO, CIOÈ NEL BRODO PER UN PAIO D'ORE.



Per la video ricetta
digitate [salepepe.it/
ricette/lieviti/sandwich-
lieviti/sandwich-manzo-
maionese-wasabi](https://salepepe.it/ricette/lieviti/sandwich-lieviti/sandwich-manzo-maionese-wasabi) o
inquadrate il QR Code

SANDWICH DI MUSCOLO CON MAIONESE AL WASABI, CAVOLO E MELE ALL'ACETO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 20 MINUTI
1530 CAL/PORZIONE

1 kg di muscolo – 250 ml di vino bianco – 1 l di brodo vegetale – 400 g di cavolo cappuccio viola – 100 ml di aceto di mele – 1 mela golden – 1 cipolla rossa – 8 fette di pane in cassetta – insalata romana – 1 pomodoro ramato – 150 g di formaggio morbido – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

per il rub 100 g di paprika – 100 g di zucchero Muscovado – 2 spicchi d'aglio fresco – 1 cipolla rossa – 2 bacche di anice stellato – 2 bacche di ginepro – 1 stecca piccola di cannella – 2 chiodi di garofano – sale – pepe

per la maionese 100 g di tuorlo – 250 ml di olio di semi di girasole – il succo di mezzo limone – 5 g di wasabi – sale – pepe

1 Fate il rub: unite lo zucchero, la paprika, 40 g di sale, la cipolla a julienne, l'aglio in camicia e le spezie intere. Massaggiate la carne, copritela e mettetela in frigo 12 ore. Rosolatela quindi in olio caldo, sfumate con il vino, coprite con il brodo, salate, pepate e fate cuocere per 2,5 ore.

2 Mondate il cavolo e riducetelo a julienne. Irroratelo con l'aceto, salate, pepate e fate appassire per un'ora, creando una sorta di marinatura. Sbucciate la mela e la cipolla e riducetele a julienne. In una casseruola fate rosolare la cipolla, poi la mela e infine il cavolo sgocciolato e lasciate cuocere per 10 minuti sfumando con la marinata del cavolo cappuccio.

3 Fate la maionese: mixate il wasabi con sale, pepe e il succo di limone. Unite il tuorlo e frullate versando a filo l'olio.

4 Lasciate raffreddare la carne e sfilacciatela. Tostate il pane, spalmatelo con la maionese e il formaggio. Unite la carne, il cavolo e le mele, una foglia di insalata e fettine di pomodoro. Chiudete i sandwich e servite.

Scelti PER VOI



**ITINERARI GOURMET È DEDICATO
AL TURISMO ENOGASTRONOMICO,
ALL'ACCOGLIENZA,
ALLA VALORIZZAZIONE E
ALLE ECCELLENZE DEL TERRITORIO.**

Arendere unica l'Italia sono i suoi magnifici paesaggi. Raccontano dell'ancestrale patto fra uomo e natura, un universo dalle infinite sfumature che merita di essere conosciuto lungo tutto lo Stivale, da scoprire con il piacere di sapere che dopo ogni curva c'è un nuovo, straordinario spettacolo da godere. Il magico incanto delle risaie veronesi, ad esempio, dove antiche ruote idrauliche lavorano pregiati risi artigianali che crescono e maturano grazie alle incontaminate acque di risorgive e corsi d'acqua... Oppure le colline e le pianure, i boschi e i prati, le ampie distese di vigneti e uliveti, le nobili ville e i castelli dell'orizzonte toscano. Ovunque storici borghi, secolari tradizioni, comunità accoglienti ed eccellenze enogastronomiche da conoscere, acquistare e degustare.

Riseria Gazzani



La famiglia Soave, nella storica Riseria fondata nel 1648, lavora questo riso nel rispetto della più antica tradizione, utilizzando ingranaggi mossi da una grande ruota idraulica che consentono di attivare la "lavorazione a Pestelli", meccanismi verticali di legno lunghi circa due metri, i quali battendo ritmicamente il riso, garantiscono un prodotto con caratteristiche organolettiche inalterate.



Vigasio (VR)

Via Zambonina, 40 - Tel. +39 045 7363221
www.riseriagazzani.it
info@riseriagazzani.it -  

Osteria Al Cantuccio



Foto: Gennaioli Filippo

Nel cuore di Anghiari, uno dei borghi più belli e suggestivi d'Italia, vi attende un'esperienza entusiasmante: gustare l'autentica "cucina povera" toscana in un ambiente che ha il fascino delle osterie d'altri tempi. Nata nel 1999 con il solo servizio di pizzeria al taglio, Al Cantuccio offre oggi il meglio della tradizione locale: Trippa, Acquacotta, Ribollita, Spezzatino di guancia, Ciaccia Fritta, Pangiallo... Non solo, la proposta comprende anche pizze dalla fragranza unica che sono un'autentica gioia per il palato.

Anghiari (AR)

Piazza Baldaccio, 33
Tel. +39 0575 788547
www.osteriapizzeriaalcantuccio.it



Enoteca Meucci

Frutto di un progetto partito nel 2017 dalla scelta di Mauro Meucci e della moglie Laura di acquistare un antico casale strategicamente situato sulla strada che va da Arezzo al Trasimeno, l'Enoteca Meucci ha aperto le sue porte nel 2019 anche grazie alla collaborazione di un team di professionisti. Qui però oggi non troverete solo un appuntamento da non perdere con oltre duemila selezionate etichette. Lo spirito di iniziativa di Mauro e Laura ha infatti dato vita ad altre realtà tutte da scoprire e godere. Anzitutto la Vineria, tipico e rustico ambiente con camino dove, fra allegre e semplici atmosfere, potrete degustare taglieri ricchi di gustosi prodotti tipici toscani accompagnati dai migliori vini scelti dall'esperto sommelier Massimiliano. Poi, al piano superiore, l'esclusivo Ristorante dell'Enoteca Meucci. Luogo magico, con tre calde e accoglienti sale, propone una ricercata e raffinata cucina che fonde tradizione e sperimentazione, selezionate materie prime stagionali e curate preparazioni. Il risultato è un menu da intenditori con il quale lo chef Massimo sarà sempre pronto a stupirvi. Infine, ideale anche per ricevimenti, feste ed eventi, l'Enoteca al Fresco.

Vero e proprio angolo di paradiso con il suo ampio giardino, nella bella stagione è pronta ad accogliere sia i clienti della Vineria che quelli del Ristorante fra gli splendidi paesaggi e i tramonti della Valdichiana. L'Enoteca Meucci mette a disposizione un comodo e ampio parcheggio.



Cortona (AR)

Loc. Riccio, 65/66

Tel. +39 0575 67158

+39 333 1965439

www.enotecameucci.it





il tempo delle mele

LA PRIMA GITA D'AUTUNNO È L'OCCASIONE PER UNA
GIORNATA CONFORTANTE E GOLOSA TRA INCURSIONI
NELLA NATURA E PICCOLE MAGIE AI FORNELLI

testo di Cristiana Cassé, foto di Sunray Photo, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



La campagna a colori'

Non è solo uno spettacolo emozionante che ogni anno si rinnova, ma è anche un luogo prodigo di regali preziosi, dalle mele ai funghi. Da portare a casa e da mettere in pentola.



TAGLIATELLE AL VITELLO
E FUNGHI

pag. 94





MILLEFOGLIE DI CAPRA
E MELE AL MIELE

pag. 94

Ci sono le mele in pompa magna, ma anche i funghi, le castagne, le noci... Passeggiare per la campagna e il bosco d'ottobre è come andare dall'ortolano. Con l'aggiunta impagabile di poter prendere a piene mani ciò che si vuole o di trovarlo a chilometro zero dai produttori locali. Poi, se c'è l'orto, ci si guadagna pure qualche zucca (senza contare che non è raro trovarle spontanee lungo i sentieri) e le prime verze decorative da mettere in centro tavola come trofei multicolori. E a proposito di decori, ci son le foglie, i rami secchi, i ricci, le pigne: manciate di doni che si fanno ornamento per la casa e regalano un'atmosfera magica e calma. È così, nella suggestione d'inizio autunno, prima che il cielo diventi plumbeo e il bosco si spogli,

che nasce questo menu, rustico ma anche sfizioso, facile da preparare e ancor più da godere. Per l'antipasto basta avere un buon coltello. Si affettano sottili le mele e le tome di capra (magari acquistate sul posto), si allestisce una torre un po' scomposta e il grosso è fatto: ora basta completare con il pepe, un filo di miele, foglie di spinacino, qualche noce e, soprattutto, un po' d'erba cipollina tagliuzzata, che offre una bella spigolatura acida. Fresco e piacevolissimo, nel contrasto di consistenze, nell'equilibrio di sapori, persino nei colori. E mentre si gusta questa piccola delizia, dalla cucina arriva già il profumo della prima main course: tagliatelle, più golose che mai. I protagonisti del condimento sono: un soffritto classico di verdure, funghi trifolati e dadini di vitello rosolati al rosmarino. Il segreto è cucinarli separatamente, per garantire a ognuno il giusto grado di cottura. Si sporcano un po' di padelle, ma ne vale veramente la pena. *segue >*



TROTA SALMONATA
ALLE NOCCIOLE E AGRUMI

pag. 94

I secondi si susseguono felicemente in doppia opzione: pesce e carne. Si parte, ça va sans dire, con il più gentile per assecondare le vie del palato. La trota salmonata, che è in piena stagione, facile da trovare pescata e bella grassina, è rosolata al burro e poi portata a cottura con succo e scorza di agrumi e nocciole (in parte intere, in parte pestate). Un condimento insolito, cremoso ma anche scrocchiarello, che le rende davvero giustizia. Potete servirla con verdure di stagione lessate (dalle carote alla scorzonera) oppure arrostate: la nostra teglia è preparata con patate, zucca, cavolini di Bruxelles, cipolle rosse e abbondanti spicchi d'aglio. Il tutto profumato con semi di cumino e coriandolo pestati con un po' di tè nero: è inutile commentare, bisogna provare per capire come un'idea piccola possa rivelarsi geniale. Nei bicchieri si passa dal vino bianco a quello rosso, per accogliere sua maestà l'arrosto di maiale: la lonza, legata e sfregata con il timo, condita con burro e limone, cuoce in forno con mele,

VERDURE AL FORNO
CON TÈ, SEMI E AGLIO

pag. 94



pastinache e aglio in vestito. È buona, buona, buona... non si sa se repetita iuvant davvero, ma qui sono di dovere.

La torta maestra e la sua confettura

In principio, anzi in autunno, fu la torta di mele. La più semplice, la più amata di sempre, che qui sfoggia tutta la sua superiorità. I frutti sono dentro a dadini e sopra a fettine, e l'impasto di farina e uova è ammorbidito da yogurt e olio. Un pizzico di lievito ed ecco materializzarsi l'essenza della morbidezza. A base di mele anche la merenda, con la confettura da spalmare sul pane rustico e da accompagnare con un latte caldo alla cannella o un bel tè nero: la quintessenza del comfort food, in totale armonia con il sole pallido d'ottobre, che non abbaglia e consola.

Dolci radici'

Le pastinache battano in dolcezza zucca e carote. Poco apprezzate in Italia, andrebbero invece rivalutate: sono ideali con le carni robuste e la selvaggina.

MENU

Millefoglie di capra e mele al miele

POTETE ALLESTIRLE 1 ORA PRIMA: IN QUESTO CASO, SFREGATE LE FETTE DI MELA CON 1/2 LIMONE PERCHÉ NON ANNERISCANO.

Tagliatelle al vitello e funghi

CUCINATE TUTTI I CONDIMENTI IL GIORNO PRIMA E RISCALDATELI ALL'ULTIMO.

Trota salmonata alle nocciole e agrumi

TENETE PRONTI IN FRIGO (DAL MATTINO O DALLA SERA PRIMA) SCORZA, SUCCO E NOCCIOLE. IL PESCE, OVVIAMENTE, VA COTTO APPENA PRIMA DI METTERSI A TAVOLA.

Verdure al forno con tè, semi e aglio

PREPARATELE AL MATTINO E RISCALDATELE IN FORNO A 100° PER 10 MINUTI (MESCOLATE BENE PRIMA DI INFORNARE).

Lonza arrosto con frutta e pastinaca

POTETE CUCINARLA IL GIORNO PRIMA E RISCALDARLA IN

FORNO A 150° PER 10-15 MINUTI.

Torta allo yogurt e mele

FATELA IL MATTINO O LA SERA PRIMA: TENETELA FUORI DAL FRIGO PROTETTA CON PELLICOLA.

Confettura di mele

VA PREPARATA IL GIORNO PRIMA.



LONZA ARROSTO CON FRUTTA E PASTINACA

pag. 94

TORTA ALLO YOGURT E MELE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

3 vasetti di farina (come misura utilizzate il vasetto dello yogurt)
- **2 vasetti di zucchero semolato**
- **3 uova** - **1 vasetto di yogurt da 125 g** - **3 mele** - **1 limone** - **1/2 vasetto di olio di semi di girasole** - **1 bustina di zucchero a velo vanigliato**
- **1 bustina di lievito per dolci**
- **burro per lo stampo**
- **1 pizzico di sale**

1 Sbucciate le mele, privatele del torsolo, riducetele a fettine piuttosto sottili. mettetele in una ciotola, irroratele con il succo del limone e mescolate.

2 Con una frusta a mano, sbattete le uova in una bastardella con lo yogurt e il sale. Aggiungete lo zucchero semolato e l'olio e infine incorporate la farina setacciata con il lievito.

3 Aggiungere 2 terzi delle mele alla miscela e versate il tutto in uno stampo di 28 cm di diametro ben imburrato. Disponete le fettine di mela rimaste sull'impasto formando cerchi concentrici. Infornate la torta a 180° per 40 minuti. Sformatela, fatela raffreddare su una gratella e poi cospargetela con lo zucchero a velo.





CONFETTURA DI MELE

FACILISSIMA
PER 5 VASETTI DA 250 G
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI

**2 kg di mele – 650 g di zucchero
– 1 limone non trattato**

1 Sbucciate le mele, privatele del torsolo e riducetele a dadini. Lavate il limone, prelevate 2 strisce di scorza con 1 pelapatate e poi ricavate il succo.

2 Mettete mele, zucchero, scorza e succo di limone in una casseruola e cuocete su fuoco basso per 45-60 minuti dall'inizio del bollore: la confettura è pronta quando mettendone 1/2 cucchiaino su un piattino inclinato non scivolerà subito verso il basso.

3 Versatela in vasetti sterilizzati (potete anche frullarla prima di farlo), richiudeteli e fateli raffreddare capovolti. Si conservano 3 mesi in dispensa.

COSA BERE

LA VARIETÀ DELLA FRUTTA ELABORATA DA CRUDA A COTTA È UN INVITO AL VINO GRAZIE A INGREDIENTI COMPATIBILI E GRATIFICANTI. NEL MILLEFOGLIE LA CREMOSITÀ DELLA CAPRA E IL MIELE FANNO DA NEGATIVO ALLA FRESCHEZZA CROCCANTE DELLE MELE: UN PINOT BIANCO DI TERLANO SI POGGIA SUL LATO TENERO DELLA RICETTA, PRIMA DI INSEGUIRE LA VIVACITÀ DEGLI ALTRI INGREDIENTI. SERVIAMO LO STESSO VINO SULLA TROTA SALMONATA, SIA PERCHÉ NELLA DELICATEZZA ODOROSA DEL PINOT BIANCO C'È UNA NOTA DI NOCCIOLA, SIA PERCHÉ IL SUO AVVINCENTE EQUILIBRIO RIESCE A TENERE INSIEME LA POLPA DEL PESCE CON L'ACUTEZZA DEGLI AGRUMI. LE TAGLIATELLE CI CONSEGNA IL SAPORE DELLA CARNE E DEI FUNGHI APPENA ATTENUATO: QUI FUNZIONA UN ROSSO PICENO IN VERSIONE GIOVANE CHE SI FERMA NEL PUNTO GIUSTO. LA SUA GRADUALITÀ VA ANCHE CON LA LONZA E SULLA MOLTEPLICE ESPRESSIVITÀ DELLA FRUTTA E DELLA PASTINACA, TUBERO DALLA ORIGINALE TATTILITÀ. UN CANNELLINO DI FRASCATI È IL BIANCO AMABILE PER IL DESSERT DALLA SOBRIA DOLCEZZA.



MILLEFOGLIE DI CAPRA E MELE AL MIELE

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA NESSUNA
265 CAL/PORZIONE

2 piccole tome di capra a pasta molle – 2 mele – 50 g di spinacini – 50 g di gherigli di noci Pecan – miele – erba cipollina – sale – pepe

1 Riducete le tome a fettine. Lavate le mele e tagliatele a rondelle con una mandolina.

2 Impilate i due ingredienti alternandoli non troppo ordinatamente sui piatti. Aggiungete le noci spezzettate grossolanamente e qualche stelo di erba cipollina tagliuzzata.

3 Salate, pepate, condite con un po' di miele versato a filo e completate con gli spinacini.

TAGLIATELLE AL VITELLO E FUNGHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
740 CAL/PORZIONE

480 g di tagliatelle fresche – 350 g di fesa di vitello in 2 fette – 600 g di funghi tra porcini e finferli – 120 g di parmigiano reggiano Dop – 1 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 spicchio d'aglio – 3 rametti di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale fino e 50 g di grosso – pepe

1 Pulite i funghi privandoli della base terrosa e passandoli con un panno umido. Affettateli e rosolateli a fuoco vivo con un po' d'olio, l'aglio sbucciato e tagliato a metà e un rametto di rosmarino; salate e pepate.

2 Pulite e lavate cipolla, carota e sedano. Tritateli e soffriggeteli con po' d'olio in modo che restino croccanti. Salate e pepate fuori dal fuoco. Tagliate la carne a dadini e soffriggeteli con un po' d'olio e il rosmarino rimasto per 2 minuti a fuoco alto. Salate fuori dal fuoco e mescolate con il soffritto di ortaggi.

3 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata e scolatele al dente conservando un mestolino d'acqua di cottura. Versate la pasta nella padella con la carne, unite i funghi e l'acqua di cottura tenuta da parte e saltate a fuoco medio finché il liquido sarà assorbito. Cospargete con il parmigiano e servite.

TROTA SALMONATA ALLE NOCCIOLE E AGRUMI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
225 CAL/PORZIONE

4 filetti di trota salmonata – 2 arance non trattate – 1 limone non trattato – 1 manciata di nocciole sgusciate – 1 cucchiaio di burro – olio di nocciola o extravergine d'oliva delicato – sale – pepe

1 Lavate gli agrumi, asciugateli, prelevate la scorza di 1/2 arancia e 1/2 limone (non la parte bianca) con un pelapatate e tritatela. Ricavate il succo di tutti agrumi. Pestate metà delle nocciole.

2 Fate sciogliere il burro con un filo d'olio in una padella a fuoco medio-basso. Cuocetevi i filetti di pesce 1 minuto per lato.

3 Bagnate con metà del succo di agrumi, unite nocciole e scorze, salate e pepate. Proseguite la cottura per qualche minuto irrorando con il succo rimasto, poco alla volta, quando il fondo si asciuga. Se vi piace, servite con verdure miste lessate (zucca, carote e scorzonera) e castagne arrostiti.

VERDURE AL FORNO CON TÈ, SEMI E AGLIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
180 CAL/PORZIONE

500 g di zucca Hokkaido – 300 g di patate medio-piccole – 300 g di cavolini di Bruxelles – 2 cipolle

rosse – 7 spicchi d'aglio – 2 cucchiaini di tè nero – 1 cucchiaino di semi di cumino – 1 cucchiaino di semi di coriandolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate zucca, patate e cavolini; sbucciate cipolle e aglio (non patate e zucca). Tagliate le cipolle e la zucca a fette, le patate in quarti e i cavolini a metà.

2 Pestate in un mortaio il tè e i due tipi di semi. Mescolate gli ortaggi con il mix aromatico, un po' d'olio, sale e pepe.

3 Disponete il tutto in una teglia e infornate a 200° per 35-40 minuti.

LONZA ARROSTO CON FRUTTA E PASTINACA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

800 g di lonza di maiale – 2 pere – 2 mele – 2 pastinache – 1 limone – 5 rametti di timo – 2 spicchi d'aglio – 1 cucchiaio di zucchero di canna – 80 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate pere, mele e pastinache. Riducete mele e pere a spicchi e tagliate le pastinache a metà. Mettete il tutto in una pirofila, unite gli spicchi d'aglio non sbucciati e irrorate con il succo del limone. Aggiungete 60 g di burro tagliato a piccoli pezzi, spolverizzate con lo zucchero, salate e pepate.

2 Strofinare l'arrosto su tutti i lati con 2 rametti di timo e legatelo con qualche giro di spago da cucina. Salatelo, pepatelo e rosolatelo in padella con il burro rimasto e un filo d'olio fino a doratura uniforme.

3 Mettetelo nella teglia con frutta e verdura, irrorate con il suo fondo di cottura, unite il timo rimasto e infornate a 200° per 30 minuti circa, girando il contorno di tanto in tanto: se necessario, bagnate con poca acqua.



BORGO CONVENTI

*La Luna influisce sulla vita della Terra. La Ponca è la vita della vite.
La Luna e La Ponca si riveleranno sorso dopo sorso.*

borgoconventi.it



Marche Igp, tra mare e collina

Verdi e dolci colline incastonate tra le cime dell'Appennino Umbro Marchigiano e la bella costa adriatica: in uno scenario da favola nasce un eccellente extravergine che – oltre alla piccola ma pregiata Dop Cartoceto (comprende cinque comuni in provincia di Pesaro e Urbino) – può fregiarsi dell'Indicazione geografica protetta regionale.

Il disciplinare accoglie numerosi comuni dalla fascia costiera fino alle colline dell'entroterra, e tutte e cinque le province: Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata e Pesaro-Urbino. Il riconoscimento di tutela, ottenuto nel 2017 grazie all'impegno del Consorzio, ha confermato la grande tradizione locale della coltivazione e trasfor-

UN TERRITORIO SPETTACOLARE, DALLA COSTA ADRIATICA ALLE PENDICI DEGLI APPENNINI, REGALA UNA PICCOLA PRODUZIONE D'ALTO PREGIO E GRANDE VERSATILITÀ IN CUCINA

a cura di **Cristiana Cassé**, testo di **Luciana Squadrilli**, ricetta di **Claudia Compagni**, foto di **Felice Scoccimarro**, styling di **Alkèmia**

mazione delle olive: risalgono infatti già al periodo delle Signorie i riferimenti al pregiato olio “di Marca” o “de Marchia”. Ancora oggi la produzione olearia della regione, di quantità ridotta ma di eccellente qualità, gode di ottima reputazione e può contare su territori vocati e su un buon numero varietà autoctone.

Il disciplinare dell'Igp Marche è particolarmente rigoroso: prevede per esempio un livello di acidità massima molto basso (0,4%), impone che le olive siano lavorate “nel più breve tempo possibile e comunque entro i 2 giorni successivi alla raccolta” (pratica favorita dalla presenza capillare di frantoio) e prevede l'utilizzo per almeno l'85% delle varietà autoctone (Ascolana Tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia o Raggiola, Rosciola dei Colli Esini e Sargano di Fermo) e di quelle

IL CONCORSO MONNA OLIVA

L'ottava edizione di Monna Oliva, concorso nazionale per le olive da tavola organizzato dall'Umao (Unione mediterranea assaggiatori olio), ha visto primeggiare Sardegna, Lazio, Puglia e Sicilia. Tuttavia sono stati numerosi i premi per altre regioni nelle numerose categorie in gara: come olive verdi e nere al naturale, in salamoia, condite e “grinze” (infornate o essiccate sotto sale). Tra le menzioni, quella per l'Ascolana Del Piceno Dop in salamoia e al naturale dell'azienda Olive Gregori a Montalto delle Marche (AP). Tutti i vincitori sul sito www.monnaoliva.it

IGP E DOP: COSA CAMBIA?

Come raccontiamo nel servizio, le Marche vantano, oltre all'Igp, anche la piccola ma rinomata Dop Cartoceto. Quali sono le differenze produttive tra le due certificazioni? Per la Dop è necessario che tutto il processo (coltivazione, pressatura e imbottigliamento) si sviluppi nella zona indicata dal disciplinare, in genere ristretta. Per l'Igp basta invece che una sola fase avvenga nell'areale di tutela, di solito più ampio (anche tutta la regione): tuttavia il legame con il territorio è spesso altrettanto forte (come avviene in questo caso), con severe regole di produzione garantite da un organismo di controllo indipendente. Nelle Marche è rappresentato dall'Assam (Agenzia servizi settore agroalimentare Marche).

STROZZAPRETI CON LE NOCI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
435 CAL/PORZIONE

200 g di farina di mais fioretto – 100 g di farina 00 più quella per la spianatoia – 40 g di gherigli di noce – 20 g di pinoli – 1 spicchio d'aglio piccolo – un mazzetto prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Impastate le farine con 1,5 di acqua calda fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgetelo in un foglio di pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti. Stendetelo con il matterello sulla spianatoia leggermente infarinata fino a ottenere una sfoglia di 2 mm di spessore. Riducetela in quadrati di 3 cm di lato con una rotella tagliapasta.

2 Tritate nel mixer i gherigli di noce con i pinoli e l'aglio sbucciato e privato del germoglio centrale:

dovrete ottenere un mix non troppo fine. Scaldate 4 cucchiaini di olio in una padella, il trito preparato e una presa di sale e cuocete su fiamma bassissima per 4-5 minuti.

3 Tuffate gli strozzapreti in acqua in ebollizione salata, scolateli con una schiumarola quando vengono a galla e trasferiteli nella padella con il sugo (a fuoco spento). Mescolate, spolverizzate con un po' di prezzemolo lavato e tritato, pepate e servite.

“di uso consuetudinario” (Frantoio e Leccino), ormai radicate sul territorio dal lungo tempo.

Ferme restando le specificità legate alle singole zone e alle cultivar impiegate da ciascun produttore, gli oli Marche Igp sono solitamente caratterizzati da eleganza e armonia, arricchiti da sentori aromatici di erba, mandorla e carciofo. Si tratta dunque di extravergini piuttosto bilanciati e versatili, che si prestano a insaporire a crudo o in cottura molte preparazioni, a cominciare da quelle della tradizione regionale: dalla tipica crescita maceratese (focaccia condita con olio, sale e rosmarino) alla “panzanella marchigiana” che, a differenza di altre regioni, qui è “in bianco”, condita con aglio, sedano, mentuccia e altre erbe aromatiche, e naturalmente abbondante olio.

Scelti per la nostra ricetta

Evo Carboncella Bio Igp Marche – Tenuta 100 Torri

– **Ascoli Piceno** Valeria Maria Madonini realizza questo monovarietale da olive Carboncella coltivate in biologico. Fruttato medio molto equilibrato, profumi di erba e rucola e un bel finale pepato (bottiglia da 500 ml, € 16).

Igp Marche Bio – Oleificio Angelini – Ascoli Piceno

Blend di Frantoio, Leccino, Carboncella, Ascolana Tenera e Pendolino: ha un fruttato medio di buon equilibrio con note di erbe aromatiche, carciofo, mela, mandorla fresca (bottiglia da 500 ml, € 10).

Il Marchigiano Igp Marche Bio – Frantoio L'Olinda

– **San Marcello (AN)** Blend di olive di varietà Raggia, Mignola, Rosciola, Piantone di Mogliano, Coroncina e Carboncella, è un fruttato medio-alto dal piccante vivace, con sentori di rucola ed erba falciata (bottiglia da 500 ml, € 15).



Piatto Petra Sarda,
posata WMF, bicchiere
Ichendorf Milano.
Indirizzi a pagina 122



nella casa di Emergency

Rocco Galasso, oste (a sinistra), e Gianmaria Errico, chef, guidano la cantina e la cucina di “e/n” enoteca naturale a Milano, un locale dall’atmosfera informale negli spazi di Casa Emergency (emergency.it), la onlus che cura gratuitamente le vittime delle guerre e della povertà. Aperto nel 2018, enoteca naturale è una società benefit, che destina parte dei profitti alla onlus e collabora con stage all’inserimento di migranti e richiedenti asilo. L’enoteca propone oltre 350 etichette di vini naturali di tutta Europa (in particolare Italia, Francia, Paesi dell’Est, Spagna), con prezzi medi a bottiglia di € 26-30 e mescite al calice. Il nuovo menu è una degustazione di 4 portate al costo di € 40 senza bevande.

Il vino “giusto”

IL GIOVANE TEAM DI E/N ENOTECA NATURALE A MILANO HA UN APPROCCIO ETICO ALLA CANTINA E ALLA CUCINA, PUNTANDO SU BOTTIGLIE DI PICCOLE REALTÀ, SENZA CHIMICA E RISPETTOSI DELL'AMBIENTE, ABBINATE A PIATTI RICERCATI ALLEGGERITI DA TOCCHI INFORMALI

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi



COSTINE DI MANZO
AL BARBECUE CON
PAK CHOI E PATATE DOLCI

pag. 100

LATTUGA BABY AL BARBECUE
FARCITA CON FOGLIE D'OSTRICA,
POMODORINI E BOTTARGA

pag. 101



“Bere vino è giusto”. La scritta che campeggia nella sala di “e/n” enoteca naturale si riferisce non solo alla collaborazione con Emergency, ma soprattutto alla tipologia di bottiglie proposte: tutte naturali, cioè prodotte con il minor numero possibile di interventi, dalla vigna al calice. “Non abbiamo la carta dei vini perché ogni bottiglia va direttamente raccontata e spiegata”, ci dice Rocco Galasso, oste e non sommelier, come tiene a precisare. “Il vino naturale non è soltanto ‘fatto come una volta’ in cantina, senza utilizzo di lieviti selezionati o altri aiuti per la fermentazione, che avviene spontaneamente, di chiarifiche e filtrazioni; e senza aggiunta di anidride solforosa (o con quantità minime). Ma vuol dire anche rispetto della vigna, scelta di un’agricoltura sostenibile che non utilizza prodotti chimici di sintesi, legame con il territorio e le piccole realtà. Realizzare un prodotto buono con questa filosofia è più difficile però il risultato è un vino che esprime il suo luogo d’origine ed anche più digeribile”. Fedele al suo impegno etico, enoteca naturale ha anche ideato il progetto *Wine*

for peace: con la collaborazione di alcuni produttori, che donano le loro bottiglie, i proventi delle vendite sostengono l’attività umanitaria di Emergency per l’emergenza ucraina.

Il cibo segue la stessa filosofia della vineria: lo chef Gianmaria Errico propone “la cucina/giusta in quattro giri”, un nuovo menu dall’antipasto al dessert con attenzione al prodotto, la stagionalità e la filiera corta. Dopo un percorso di cucina classica e di ricerca, con influenze francesi (il papà arriva d’Oltralpe), ed esperienze in ristoranti stellati come Da Vittorio a Brusaporto e Aska a New York, Gianmaria ha accettato di misurarsi con una realtà diversa, senza rinunciare alle sue basi di fine dining. “Da enoteca naturale la sfida è di proporre una cucina ricercata in un contesto “naturale” e informale” dice. “Per questo ho alleggerito i miei piatti, dando spazio alle verdure e concentrandomi sulla materia prima, di piccole aziende del territorio”, conclude.



Per le ricette del servizio, lo chef ha utilizzato un barbecue a carbone in ceramica portatile, tipo *Green Egg*, che si può acquistare online (circa 150 euro). I metodi di cottura alternativi, come la bistecchiera, non danno lo stesso sapore affumicato della brace.

COSTINE DI MANZO AL BARBECUE CON PAK CHOI E CREMA DI PATATE DOLCI

PER 6 PERSONE
MEDIA
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 5 ORE

3 kg di costato di manzo – erbe aromatiche a piacere (salvia, rosmarino, timo) – 3 pak choi – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

per il fondo bruno le ossa del costato (circa 300 g) – 1 costola di sedano – 1 carota – 1/2 cipolla – olio d'oliva

per la purea di patate dolci 300 g di patate dolci – 30 g di burro – 150 g di zucchero – salvia

1 Preparate il fondo bruno (circa 150 ml). Disossate il costato, disponete le ossa (circa 300 g) sulla placca del forno e arrostitelo a 250° per circa 20 minuti. Quindi trasferitele in una grossa pentola con un po' di olio, il sedano, la carota e la cipolla puliti e rosolatele a fiamma viva. Copritele con circa 5 litri di acqua e un po' di ghiaccio e cuocete a fuoco medio fino a quando il liquido si sarà ridotto della metà; rabboccate una seconda volta con acqua e ghiaccio e fate cuocere per almeno

un'altra ora. Dopo circa 4 ore complessive filtrate il fondo, trasferitelo in una pentola e fatelo ridurre fino a raggiungere una consistenza cremosa.

2 Private il costato delle parti grasse, tagliatelo a fette e riducetelo in 6 cubotti.

3 Condite le costine pulite con olio, sale, pepe ed erbe aromatiche, trasferitele in un contenitore ermetico chiuso e fate riposare in frigo per 1 notte.

4 Il giorno successivo riunite in un padellino 150 g di acqua e 150 g di zucchero e cuocete fino a sciogliere lo zucchero e ottenere uno sciroppo.

5 Pelate le patate, tagliatele a pezzetti, rosolateli in una pentola con il burro a tocchetti e qualche foglia di salvia, facendole caramellare bene.

6 Quindi coprite con lo sciroppo per dare lucidità e portate a cottura. Frullate il composto con un frullatore a immersione fino a ottenere una purea.

7 Accendete il barbecue. Sbollentate i pak choi in acqua salata, scolateli con una pinza e trasferiteli in acqua e ghiaccio perché non perdano il colore. Riprendete le costine e cuocetele sul barbecue a fiamma viva per caramellare bene la superficie. Spostatele un po' e cuocetele ancora lentamente fino a una temperatura al cuore di 65°-70°.

8 Scolate i pak choi e tagliateli a metà.

9 Verso fine cottura delle costine disponete sulla brace anche i pak choi. A cottura ultimata lasciate riposare il tutto su una teglia in un luogo caldo per almeno 10 minuti. Glassate le costine con il fondo bruno e servitele con la purea e i pak choi.





A lato, un "Vino giusto" di enoteca naturale. Si tratta di bottiglie della casa proposte al prezzo di € 20 (€ 5 a bicchiere) per permettere a tutti di degustarle (quello qui accanto è prodotto dalla cantina piemontese Oddero a La Morra, da uve Chardonnay). Le altre etichette hanno prezzi più alti e possono arrivare fino a 150 euro.



LATTUGA BABY AL BARBECUE, FARCITA CON FOGLIE D'OSTRICA, POMODORINI CONFIT E BOTTARGA

PER 6 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 20 MINUTI

3 lattughe baby – foglie d'ostrica (Oyster leaf, pianta che sa di ostrica, online) – olio al basilico (preparato con una manciata di foglie di basilico e olio di semi di vinacciolo) – fiori e foglie di nasturzio – bottarga per la salsa al burro 1 scalogno – 1 bicchiere di vino bianco – 100 g di burro – 1/2 limone – 1 cucchiaino di uova di lompo – 1 cucchiaino di uova di salmone per i pomodorini confit una dozzina di pomodorini ciliegini – zucchero a velo – timo – scorza di limone – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate i pomodorini. Lavateli, tagliateli a metà, disponeteli sulla placca del forno, conditeli con olio, una spolverizzata di zucchero a velo, rametti di timo, scorza di limone grattugiata e sale e cuoceteli in forno a 65° per circa 2 ore.
2 Accendete il barbecue. Pulite le lattughe e tagliatele a metà.

3 Arrostiti le lattughe sul barbecue a fiamma viva per pochi secondi, per dare lieve gusto affumicato.
4 Toglietele, conditele con sale, pepe e olio al basilico e incominciate a farcirle aprendo le foglie.
5 Farcitele tutte alternando le foglie d'ostrica con i pomodorini confit preparati.
6 Fate la salsa. Lasciate appassire lo scalogno finemente tritato in una pentola con il vino, fate ridurre della metà, incorporate il burro a temperatura ambiente con una frusta per salse e montate a fuoco dolce. Unite 2 gocce di succo di limone, filtrate in un'altra pentola, aggiungete le uova di pesce e mescolate.
7 Nappate le lattughe con la salsa e completate con il nasturzio e la bottarga grattugiata fine.

VINI DA ABBINARE

Chapin Az. Fa e Desfa di Alberto Buratti, Rovolon (PD), Colli Euganei. 70% Pinot Bianco e 30% Chardonnay, vigne di 40 anni. Per la lattuga un bianco di grande beva, acidità e freschezza.
mE/Nate doppioZero Az. Menat, San Nicola dell'Alto (KR), Calabria. Gaglioppo in purezza, breve macerazione, affinato in kvevri (orci di argilla) georgiani. Per le costine un rosso fresco, con un buon frutto, complesso e di grande beva. (In primo piano una bottiglia del progetto *Wine for peace*, vedi testo pag. 99).



carni *essiccate*

NUTRIMENTO DI PASTORI, SOLDATI
E VIAGGIATORI IN ITALIA E NEL MONDO
DA MIGLIAIA DI ANNI, AROMATIZZATE
E SALATE, SONO APPREZZATE ANCORA
OGGI PER IL GUSTO INTENSO

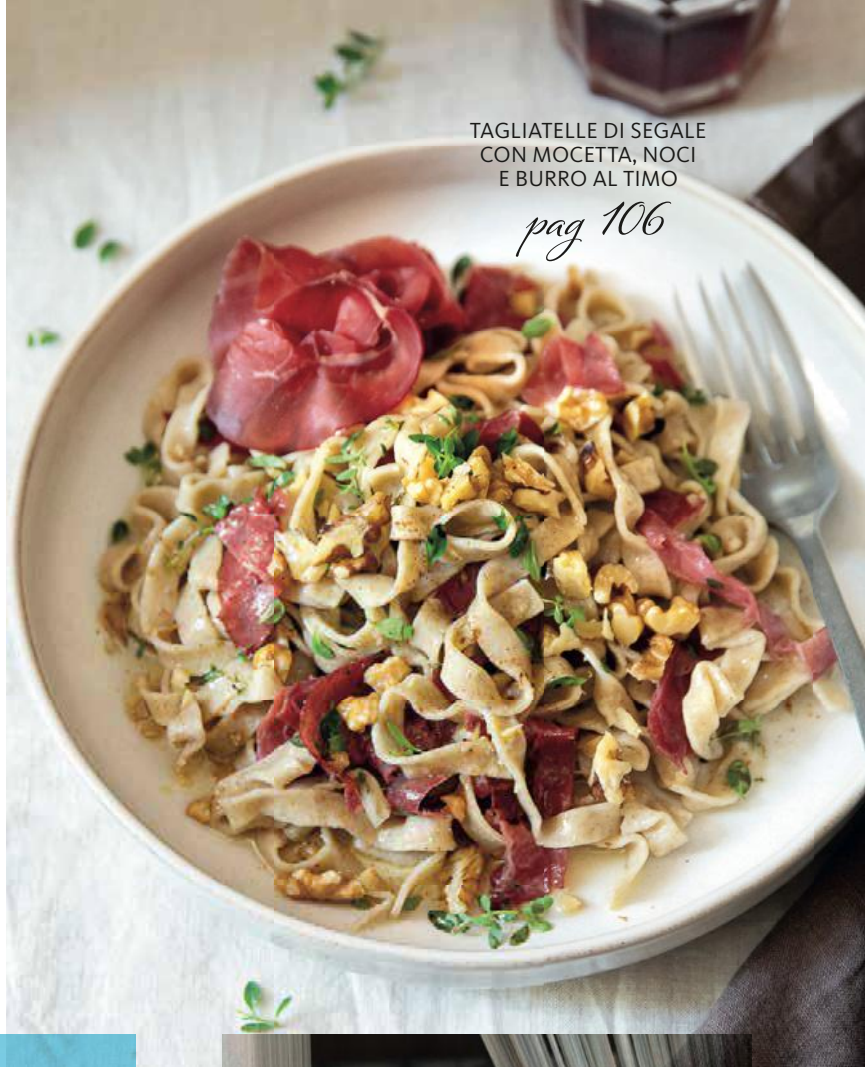
a cura di Francesca Tagliabue, testi di Riccardo Lagorio, foto reportage di Felice Scoccimarro (mocette) e di Gianmarco Folcolini (coppiette), foto dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Claudia Compagni

Nella pagina accanto, mocette appese ad essiccare, Macelleria Segor a Villeneuve in Val d'Aosta. Qui sotto, Diego Segor di fronte alla vetrina della sua macelleria a Villeneuve e, ancora più in basso, una veduta della piazza del centro valdostano.



TAGLIATELLE DI SEGALE
CON MOCETTA, NOCI
E BURRO AL TIMO

pag 106



Michele Sabatino prosegue la tradizione di famiglia nella preparazione della miscisca, carne essiccata e magrissima di capra garganica. Oggi la sua macelleria è tra le più affermate per la produzione di questa specialità.

FOCACCIA DI PATATE
CON LA MUSCISCA

pag. 106



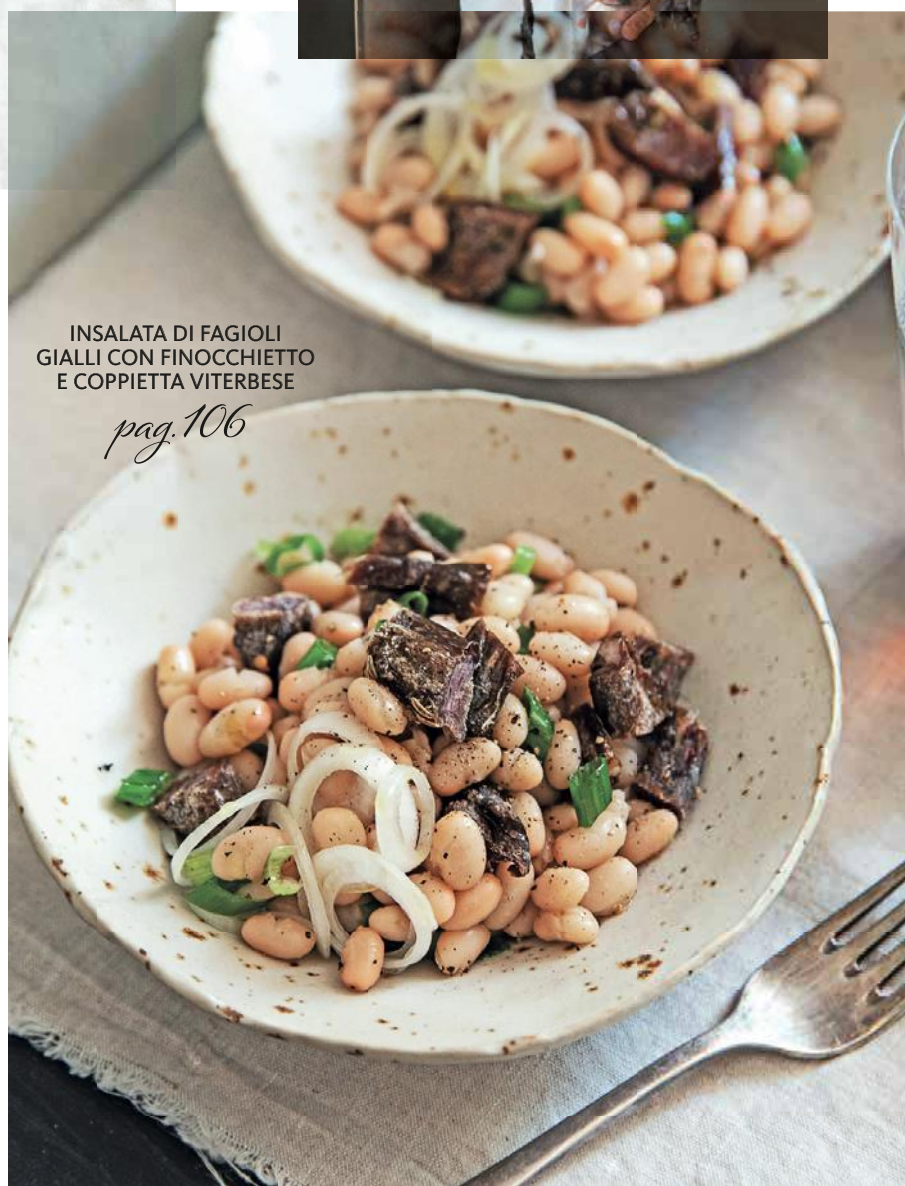
Mauro Stefanoni conduce con il fratello
l'azienda agricola con spaccio poco fuori
la città di Viterbo. Vi si possono acquistare
le coppiette di suino, che qui sono
appese ad essiccare a cavallo
di caratteristiche pertiche.



Qui sopra, il laboratorio dei fratelli
Stefanoni. Dal 1976 la famiglia
ha adottato la filiera corta:
dall'allevamento al consumatore.
Infatti gli animali vengono allevati,
macellati e sezionati per essere
messi in vendita nello spaccio. Una
parte delle carni è destinata alla
produzione di salumi.

INSALATA DI FAGIOLI
GIALLI CON FINOCCHIETTO
E COPPIETTA VITERBESE

pag. 106



Pare che l'ultimo pasto consumato da Ötzi, l'uomo dell'Età del Rame rinvenuto mummificato in Val Senales e che si trova al Museo Archeologico dell'Alto Adige di Bolzano, fosse a base di cereali e carne essiccata di cervo. Un pranzo in apparenza frugale ma molto ben bilanciato per chi doveva confrontarsi con lunghe distanze e vette di oltre 3000 metri. La carne essiccata è infatti facilmente trasportabile, non subisce degrado e fornisce un'alta dose di proteine. Su tutto l'arco alpino, vengono tuttora prodotte numerose tipologie di carne essiccata, lascio di millenarie transumanze. Nella Valle d'Aosta la preparazione della mocetta (*motsetta*) è qualcosa di più che una semplice tradizione.

“La *motsetta* fa parte della cultura familiare dei nostri borghi di montagna” spiega Diego Segor, della macelleria che dà sulla piazzetta di Villeneuve. “Tradizionalmente, la *motsetta* era prodotta con carni di cacciagione e stagionata in apposite stanze chiamate *sétchaou*. Oggi per la sua preparazione si utilizzano perlopiù tagli della coscia di bovino”.

La carne si conserva in salamoia con erbe aromatiche per qualche giorno, in ragione della dimensione della parte anatomica: più grande sarà il taglio di carne, più lungo sarà il passaggio in salamoia. La carne passa poi in celle di stagionatura a temperatura e umidità controllate, il che permette di stagionare il prodotto con mezzi moderni pur riproducendo le tecniche di un tempo. “Il risultato è un salume abbastanza secco da gustare a fette sottilissime, magari condito con olio di noce della Valle d'Aosta” suggerisce Segor.

Nel viaggio sulle tracce della carne essiccata una sosta d'obbligo vede il Lazio come protagonista. A Viterbo, nel 1976 lo spaccio agricolo dei fratelli Stefanoni inaugurò in Italia l'era della vendita diretta, dal campo alla tavola. “L'azienda agricola esisteva già da metà Ottocento: allora i miei antenati vendevano suini vivi, ora copriamo l'intera filiera” chiarisce Mauro Stefanoni. Nella bottega, accanto a tagli di carne suina fresca e a un ampio repertorio di salumi, non mancano mai le coppiette, striscioline di suino aromatizzato ed essiccato. “Prepariamo strisce di carne magra, filetto o lonza, lunghe circa 20 e larghe 3 cm, proveniente da animali che cresciamo noi. Per un giorno vengono marinate in un condimento di vino

rosso, peperoncino e semi di finocchio selvatico. La carne speziata viene poi fatta asciugare a cavallo di pertiche di legno e può essere consumata a partire dal decimo giorno” rivela. Si ottiene un originale e saporito spuntino, cibo da strada o antipasto dall'accattivante gusto piccante e aromatico al tempo stesso, da provare in abbinamento a un bicchiere di Aleatico di Gradoli Doc. Un'avvertenza: le coppiette non si tagliano con forchetta e coltello, ma si morsicchiano per apprezzare al meglio la consistenza e la sapidità delle carni.

Ancora più a sud, sul Gargano, la carne essiccata prende il nome di *miscisca* o *muscisca*. Un prodotto ancestrale, utilizzato dai pastori durante le transumanze lungo i tratturi tra Abruzzo e Puglia. Nella macelleria di Michele Sabatino ad Apricena (FG) si conserva questa millenaria consuetudine utilizzando carne di capra garganica, una razza locale dal vello nero.

“La mia è una famiglia di allevatori di montagna. Uno dei metodi per conservare la carne di capra era disossarla, mondarla di grasso e nervetti e farne strisce che venivano insaporite con peperoncino, aglio, sale e finocchio selvatico ed essiccate. Quando aprii la macelleria a metà degli anni Novanta, la *muscisca* era considerata come un prodotto di seconda scelta”. A vedere il via vai di questi giorni si può affermare che la *muscisca* ha acquisito grande rilevanza tra gli estimatori degli (ormai rari) prodotti tipici autentici. Per quanto riguarda la preparazione della *muscisca*, le carni, della stessa dimensione di quelle suine lavorate a Viterbo, rimangono a contatto con gli odori per una giornata, dopodiché vengono appese a pertiche di legno e lasciate asciugare per una settimana. “Il sapore ircino piace molto a chi ama i sapori forti, apprezzati da un ristretto gruppo di estimatori”. Del resto, se i Sapiens consumano la carne essiccata da più di 5000 anni, una ragione ci sarà...

le nostre scelte

Macelleria Segor

Piazza Emilio Chanoux, 4
Villeneuve (AO)
Telefono: 0165 95002

Azienda Agricola F.lli Stefanoni

Via Cassia Nord km 89,700
Viterbo. Telefono: 0761 250425

Casa Sabatino

di Michele Sabatino
Via Roma, 50
Apricena (FG)
Telefono: 0882 643190



TAPPE DEL GUSTO CARNI ESSICcate

TAGLIATELLE DI SEGALÉ CON MOCETTA, NOCI E BURRO AL TIMO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 75 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
815 CAL/PORZIONE



250 g di farina "0" – 120 g di farina di segale – 3 uova – 3 tuorli – 150 g di mocetta di bovino, affettata – 80 g di burro di montagna – 50 g di gherigli di noce – 30 g di formaggio gratin valdostano (detto anche "vieux", si può sostituire con parmigiano reggiano Dop 24 mesi) – 4-5 rametti di timo – farina di mais fine, per la lavorazione



1 Mescolate le 2 farine sulla spianatoia e impastatele con un cucchiaino di burro, fuso, le uova e i tuorli, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo: dovrà risultare piuttosto duro, si ammorbidirà durante il riposo (potete correggere con 1 cucchiaino di albume se troppo asciutto, oppure poca farina se troppo morbido). Formata la palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare per 1 ora in luogo fresco.

2 Dividete la pasta in 2-3 parti; lavorate ogni pezzo con le mani, ricavate una forma appiattita e rotonda (se usate il matterello) o rettangolare (se si usa la macchina per la pasta). In questo secondo caso, assottigliate gradualmente i vari pezzi di pasta passando dalla tacca più larga a quella più stretta, infarinando i vari passaggi con farina "0". Stendetela per ricavare una sfoglia mediamente sottile (2-3 mm). Ritagliate dei rettangoli di 12x15-18 cm e fateli asciugare brevemente per 10-15 minuti sulla spianatoia infarinata, girandoli 3-4 volte (non devono seccarsi ma nemmeno attaccarsi).

3 Mettete 2-3 sfoglie di pasta una sull'altra (ben infarinate con la farina di mais), arrotolate dal lato corto e tagliatele a fettine larghe 5-7 mm con un coltello sottile ben affilato. Srotolate subito le rondelle ottenute, spolverizzatele appena di farina di mais e passate le strisce di pasta tra le dita. Procedete fino a esaurire la pasta. Tagliate i 3/4 della mocetta a striscioline. Fate fondere il burro rimasto con il

timo in una larga padella. Cuocete le tagliatelle per 3-5 minuti in abbondante acqua bollente salata, scolatele e saltatele con il burro al timo, aggiungendo le striscioline di mocetta, il formaggio e i gherigli tritati grossolanamente. Completate con la mocetta rimasta.

FOCACCIA DI PATATE CON LA MUSCISCA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
980 CAL/PORZIONE

400 g di muscisca – 400 g di farina forte (W 280-300) + quella per la lavorazione – 200 g di patate farinose, già lessate e ridotte in purea – 50 g di pecorino pugliese, grattugiato – 40 ml di latte – 20 g di lievito di birra fresco – 25 g di miele di acacia – 70 g di strutto (oppure 50 ml di olio extravergine d'oliva) – 2 uova – 1 cucchiaino di sale – burro per lo stampo

1 Setacciate la farina sul piano, formate la fontana con un incavo al centro, versatevi il lievito sciolto nel latte tiepido. Impastate le patate con le uova sbattute, il miele, il pecorino e 100 ml di acqua tiepida (o vino bianco secco). Quando il tutto prenderà forma e comincerà a incordarsi, unite il sale e lo strutto a fiocchi, fino a ottenere un impasto liscio, omogeneo e morbido (se possibile, usate l'impastatrice). Incorporate 100 g di muscisca sminuzzata. Mettetelo in un'ampia ciotola unta, coprite con pellicola, fate lievitare per almeno 2 ore a 26-28° (dovrà più che raddoppiare).

2 Capovolgete l'impasto sul piano, appiattitelo con le mani formando un grosso disco, mettetelo in una teglia rotonda (30-32 cm) imburata e infarinata, coprite con pellicola e fate lievitare per almeno 1 ora a 26-28°. Tolta la pellicola, incidete in superficie l'impasto con un coltellino molto affilato, disegnando 8 spicchi, nebulizzatelo con acqua tiepida e

cuocete in forno caldo a 210° (con 4 ciotoline di acqua negli angoli, in modo che si formi del vapore) per 30 minuti. Una volta cotta, fate intiepidire appena la focaccia coprendola con un panno umido.

3 Tagliate la focaccia tiepida a spicchi, divideteli a metà in senso orizzontale e farciteli con la muscisca rimasta, a fette abbastanza spesse. A piacere, potete aggiungere alla farcitura della cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino.

INSALATA DI FAGIOLI GIALLI CON COPPIETTA VITERBESE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
365 CAL/PORZIONE

300 g di fagioli gialli viterbesi (tipo zolfini toscani) – 3-4 coppiette viterbesi – 2 coste di sedano – 1 cipollotto – 2 rametti di finocchietto – 2 foglie di salvia – 1 spicchio di aglio – 1 scalogno – olio extravergine d'oliva viterbese – pepe nero in grani – sale

1 La sera prima mettete i fagioli in ammollo in abbondante acqua fredda, per una notte. Il giorno dopo scolateli, metteteli in una pignatta in terracotta, aggiungete 1 costa di sedano tagliata in 2-3 pezzi, l'aglio vestito, lo scalogno sbucciato, la salvia e 4-5 grani di pepe. Versate abbondante acqua, mescolate e cuocete coperto a fiamma bassa per circa 2 ore. Regolate di sale a circa 3/4 della cottura.

2 Scolate i fagioli eliminando verdure e aromi di cottura, e allargateli su un vassoio per farli intiepidire. Intanto, pulite il cipollotto e affettatelo sottilmente. Sminuzzate il finocchietto, private dei filamenti la costa di sedano rimasta e affettatela. Riducete le coppiette a tocchetti simili a una grossa oliva.

3 Mettete i fagioli in un'insalatiera, aggiungete gli ingredienti preparati, condite con olio e pepe macinato e lasciate riposare per un paio di ore prima di servire, perché i sapori si amalgamino bene. Completate con fettine di coppietta viterbese.



BIOLOGICO
dal 1978



PURA BONTÀ A ZERO GLUTINE!

Dal 1978, Probios il biologico italiano
tra etica, storia, passione e cura della terra

WWW.PROBIOS.IT

SEGUICI SU     

TECNICHE

crêpe & co.

UNA SEMPLICE PASTELLA DÀ VITA A DISCHI MORBIDI
E LEGGERI, PERFETTI DA FARCIRE IN VERSIONE DOLCE O SALATA

a cura di Silvia Bombelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





Tradizionale

1 Mettete 125 g di farina in una ciotola setacciandola e, mescolando con la frusta, versate a filo 2,5 dl di latte freddo unendo 3 uova, 1 alla volta. Aggiungete 1 cucchiaino di burro fuso freddo e un pizzico di sale. Mescolate fino a ottenere un composto liscio. Coprite con la pellicola e fate riposare in frigorifero per 30 minuti.

2 Mescolate la pastella e versatene un mestolino in una padella ben calda spennellata con burro fuso, distribuendola su tutto il fondo.

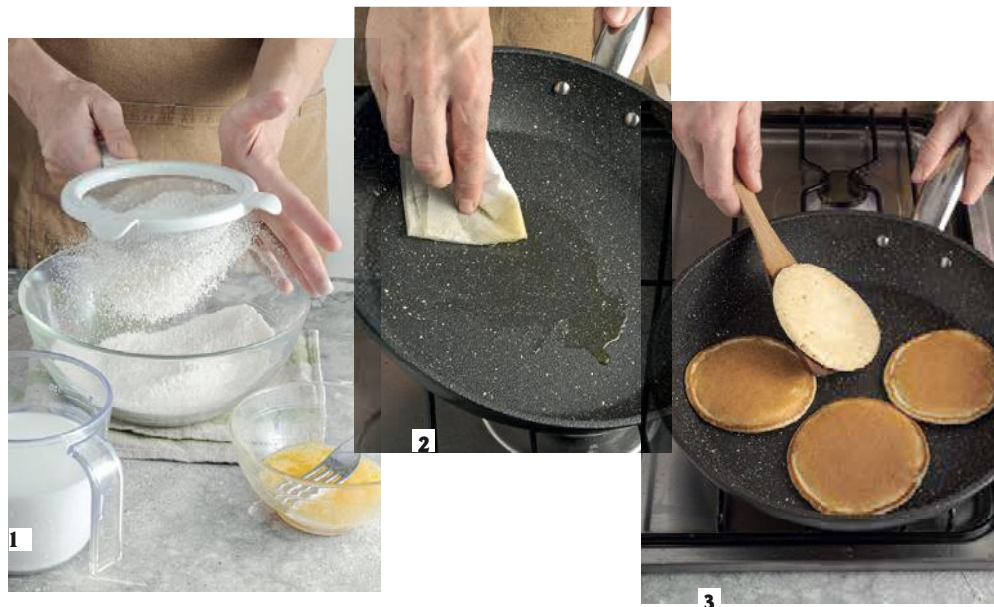
3 Cuocete la crêpe circa 1 minuto per lato, capovolgendola con una spatola e ripetete fino a esaurire la pastella.

Pancake

1 Setacciate 230 g di farina con 5 g di lievito per dolci, mezzo cucchiaino di cannella in polvere e 5 g di bicarbonato, fatela cadere in una ciotola e aggiungete 30 g di zucchero, un pizzico di sale, 1 uovo, sbattuto a parte, 3,7 dl latte e 0,6 dl di olio.

2 Frullate con le fruste elettriche per ottenere una pastella liscia e omogenea. Scaldate su fiamma bassa una padella antiaderente e ungetela con un velo d'olio.

3 Versatevi 4 mestoli di pastella e cuocete i pancake per 2 minuti fino a quando si formano delle bollicine sulla superficie e i bordi si rassodano. Girateli, cuoceteli 1 minuto e teneteli in caldo a 80°. Preparate pancake fino a esaurimento della pastella.



Galette bretonne

1 Mescolate 2,5 dl di latte con un cucchiaino di aceto bianco e lasciatelo riposare per 10 minuti, mescolando ogni tanto. Riunite 125 g di farina di grano saraceno con il latte preparato a filo, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di burro fuso e 2 uova. Montate per ottenere una pastella liscia e omogenea. Fatela riposare coperta con pellicola per mezz'ora in frigo.

2 Scaldate una padella antiaderente e spennellatela con poco burro. Versate 1/4 di pastella e distribuitela su tutta la superficie. Cuocete la galette, finché i bordi inizieranno a sollevarsi.

3 Girate la galette con una spatola e proseguite la cottura anche sul secondo lato. Preparatene altre 3 con lo stesso procedimento.

Crêpe farcite ai porcini

1 Preparate le crêpe tradizionali (vedi pagina precedente). Mondate 6 porcini e tagliateli a fettine. Fate dorare uno spicchio d'aglio in padella con 2 cucchiaini di olio, toglietelo e fate saltare i funghi a fiamma vivace. Abbassate la fiamma, salate, pepate e unite la mollica di 2 panini bagnata nel latte e strizzata. Profumate con abbondante prezzemolo tritato.

2 Portate a cottura i funghi, incorporate 3 cucchiaini di grana padano Dop grattugiato e 2 di panna. Farcite le crêpe con il ripieno ai porcini, arrotolatele e allineatele in una teglia da forno unta di burro. Copritele con besciamella morbida e infornate a 180° per 15 minuti.



Pancake con frutti di bosco e yogurt

1 Preparate i pancake come spiegato alla pagina precedente. Montate in una ciotola grande e molto fredda con le fruste elettriche 150 ml di panna fresca con 30 g di zucchero a velo. Aggiungete 1 cucchiaino di estratto di vaniglia. Incorporate 110 g di yogurt greco aiutandovi con una spatola fino a ottenere una consistenza spumosa e omogenea.

2 Lavate con cura due cestini di frutti di bosco misti e fateli asciugare tamponandoli delicatamente con carta assorbente da cucina. Sovrapponete i pancake preparati alternandoli con generosi strati di crema allo yogurt. Completate con frutti di bosco e, se vi piace, decorate con mandorle a lamelle.

Galette bretonne complète

1 Preparate le galette bretonne come spiegato nella pagina precedente. Quando avrete terminato di cuocere la prima sul secondo lato, sgusciatevi al centro un uovo e disponetevi attorno una fetta di prosciutto cotto tagliata a pezzi e 40 g di Gruyère grattugiato con la grattugia a fori grossi.

2 Proseguite la cottura per 2-3 minuti, finché l'albume sarà cotto. Regolate di sale e pepe e piegate i 4 bordi della galette verso il centro, in modo da ottenere un quadrato. Trasferite la galette in forno caldo, ma spento e preparatene altre 3 con lo stesso procedimento. Servitele subito.



LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

Tutti i trucchi per una perfetta riuscita

PER CRÊPE A REGOLA D'ARTE BISOGNA USARE QUALCHE PICCOLA ACCORTEZZA. INNANZITUTTO UTILIZZATE UOVA FRESCHISSIME, A TEMPERATURA AMBIENTE. MESCOLATE BENE GLI INGREDIENTI CON UNA FRUSTA

PER EVITARE LA FORMAZIONE DI GRUMI, FATE SEMPRE RIPOSARE LA PASTELLA (ALMENO MEZZ'ORA, MA POTETE TENERLA IN FRIGO COPERTA DA PELLICOLA FINO A 12 ORE); QUINDI MESCOLATELA VELOCEMENTE PER QUALCHE

ISTANTE. SCALDATE BENE LA PADELLA UNGENDOLA CON POCO BURRO, VERSATEVI UN MESTOLINO DI PASTELLA E, TENENDO LA PADELLA PER IL MANICO, RUOTATE PER DISTRIBUIRE IL COMPOSTO.

CUOCETE 1 MINUTO, FINCHÉ SI FORMANO DELLE BOLLICINE IN SUPERFICIE E I BORDI TENDONO AD ARRICCIARSI. QUINDI VOLTATE LA CRÊPE CON UNA PALETTA E TERMINATE LA COTTURA SULL'ALTRO LATO.

Piatti Leaves
Ceramiche.
Indirizzi a pagina 122





Riprende le forme della classica grattugia Bari questa tonda di KnIndustrie con contenitore in noce canaletto e coperchio in vetro temperato con anello in cuoio (cm 20x6h, € 158). Accanto, a sinistra, la grattugia in acciaio inox con base in legno di acacia di Ad Hoc (cm 9,5x16,5h, € 27,90). In basso, Master di Microplane con manico in legno di noce e cornice in acciaio inox come la lama foto-incisa (cm 6,8x1,5x30h, € 39,95). Sotto, Grati di Ariete, elettrica senza fili, leggera e maneggevole, grattugia fino a 1 kg di formaggio con una sola carica (cm 24x10x9,5oh, € 50). Piano Laminam. Indirizzi a pagina 122

Grattugie

Esistono due diverse scuole di pensiero a proposito di tecniche per grattugiare il formaggio: c'è chi tiene ferma la grattugia e muove il formaggio e chi, viceversa, tiene fermo il formaggio e muove la grattugia.

Una volta compreso a quale di queste scuole convenga aderire, si potrà quindi scegliere la grattugia più adatta. In commercio ne esistono di più forme, dimensioni e materiali che sono cambiati ed evoluti nel tempo, dal momento che la storia di questo utensile è molto lunga e legata ad alimenti – come il formaggio, ma anche il pane – che appartengono alla dieta umana sin dalla notte dei tempi e per i quali necessitava un attrezzo in grado di rendere l'alimento utilizzabile anche da secco, per non

SE IN PASSATO ERANO IN
BRONZO E FERRO, OGGI SONO
IN ACCIAIO INOX E SFOGGIANO
FORME INNOVATIVE

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

farlo andare sprecato. Di origine antichissima, la grattugia è citata nell'*Iliade* di Omero “...grattò sopra cacio caprino con una grattugia di bronzo” ed è raffigurata in alcune tombe etrusche di Cerveteri. Anche

Giovanni Boccaccio la cita nel *Decamerone* quando descrive il paese di Bengodi dove “eravi una montagna di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli, e cuocerli in brodo di capponi, e poi li gettavano quindi giù, e chi più ne pigliava più ne aveva”. La sua prima comparsa in un libro di cucina è nell'*Opera* del cuoco e gastronomo Bartolomeo Scappi, pubblicata a Venezia nel 1570, dove appare l'illustrazione intitolata “gratta cacio”.

essenziale in cucina

La grattugia è presente dalla notte dei tempi e ancora oggi è impossibile farne a meno: manuale, elettrica o a manovella, sbriciola dal formaggio alle spezie, dal pane al cioccolato

CAKE DI ZUCCHINE AL CIOCCOLATO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
490 CAL/PORZIONE

400 g di zucchine sode – **320 g di farina 00** – **60 g di cacao amaro in polvere** – **4 g di bicarbonato di soda** – **2 g di lievito per dolci** – **180 g di zucchero** – **100 g di burro** – **1 dl di olio di semi di girasole** – **2 uova grandi** – **1 bacca di vaniglia** – **120 g di panna acida** – **sale**
per la ganache 1 dl di panna fresca – **120 g di cioccolato fondente**

1 Mondate le zucchine e grattugiatele con una grattugia a fori grossi, insaporitele con un pizzico di sale, lasciatele riposare per 30 minuti in un colino, poi strizzatele per eliminare l'acqua di vegetazione.

2 In una ciotola setacciate la farina con il cacao, il lievito e il bicarbonato. Montate con le fruste elettriche il burro con lo zucchero, i semi contenuti nella bacca di vaniglia, le uova, l'olio e un pizzico di sale e unite la metà del composto agli ingredienti secchi.

3 Mescolate con le fruste a bassa velocità e unite la parte rimasta

e la panna acida. Aggiungete anche le zucchine e mescolate con una spatola, versate l'impasto in uno stampo da plum cake di cm 24x8 rivestito con carta da forno, livellate la superficie e cuocete in forno già caldo a 170° per 1 ora. Levate il dolce dallo stampo e lasciatelo raffreddare su una gratella.

4 Grattugiate fini 110 g di cioccolato, scaldate la panna e mescolatela al cioccolato finché sarà sciolto. Lasciate riposare la ganache per 5 minuti, versatela sul dolce e cospargete con il cioccolato rimasto grattugiato.

In passato i materiali privilegiati per realizzare grattugie erano il bronzo e il ferro sui quali venivano praticati dei fori con un chiodo in modo che i dentini ottenuti potessero “grattare” l'alimento da ridurre in briciole. Le prime grattugie potevano essere dritte o curve e in certi modelli vi erano applicati anche dei cassetti per la raccolta. Con l'avvio delle produzioni industriali, a cavallo tra il Settecento e l'Ottocento, la grattugia diventa multiuso: nello stesso oggetto sono presenti diversi tipi di fori e lame per ottenere tagli e dimensioni differenti anche di verdure, spezie, scorze di agrumi e tavolette di cioccolato. Ma è nel Novecento che, grazie alla creatività dei designer, nascono nuovi modelli con forme e specializzazioni diverse per agevolarne l'impiego. Alcuni esemplari hanno fogge ironiche, come la grattugia Kasimir di Koziol in materiale plastico, dalla divertente forma di riccio, realizzata in Germania e conservata al Museo del Parmigiano Reggiano di Soragna (PR) insieme a una ricca collezione di grattugie.

Grattugiare è un'azione che prevede un doppio movimento: strofinare e premere. Sforzo che, seppur minimo, è stato alleviato dall'introduzione di grattugie elettriche o a manovella. La grattugia cambia forma e consistenza di un cibo ed è un valido aiuto in cucina per utilizzare in modo creativo un alimento, come le verdure; è anche un'alleata capace di aiutarci nella mirabile arte del non spreco, quando un cibo “secco” o troppo asciutto – come il pane raffermo – può acquistare nuova vita e venire impiegato in ricette alternative.

Piatto di Claylab.
Tutti gli indirizzi
del servizio
a pagina 122



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Disegnata da Zaha Hadid, Forma è facile da impugnare perché si adatta alla perfezione al palmo della mano; crea un unico pezzo scultoreo con la base in melammina, sulla quale appoggiare il pezzo di formaggio da grattugiare (cm 20x14x14h, € 60). **Alessi**



Adatta per grattugiare varie tipologie di formaggi a pasta dura, questa grattugia ha contenitore in legno di quercia con un pratico manico e lama in acciaio inox, facile da rimuovere così da servire il formaggio raccolto nel contenitore in legno (cm 7x4,2x27h, € 31,80). **Sagaform**



Conico ha lama in acciaio inox con fori di diverse grandezze per formaggi duri, verdure e cioccolato; nella base in frassino massello viene raccolto il formaggio da servire in tavola; il manico è amovibile così la lama può essere lavata a fondo (diam. cm 14x35h, € 87,95). **Legnoart**



Funziona a manovella la grattugia Gourmet, amica dell'ambiente perché consuma zero energia se non quella dei muscoli del braccio, ed è in speciale acciaio inox Cromargan®, igienico, robusto e lavabile in lavastoviglie (cm 18x7,6h, € 51). **WMF**



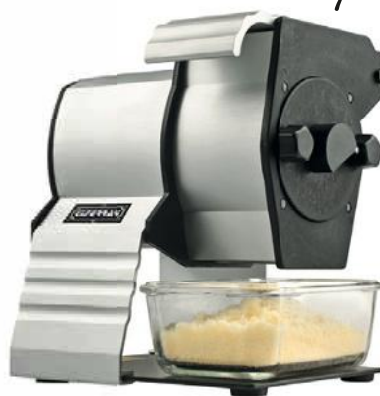
Fa parte della linea Sybaris la grattugia con lama in acciaio inox e 3 tipologie di taglio, amovibile per essere lavata in lavastoviglie, con capiente contenitore in plastica completo di coperchio salva freschezza (cm 25x19,5x6, € 9,99). **Fackelmann**



Bad Cheese, disegnata da Paolo Grasselli con un pizzico di ironia, rivoluziona il modo di usare la grattugia: gli anelli sul retro servono per accogliere le dita della mano così da tenerla ben salda mentre si grattugia; è in acciaio inox, resistente all'usura e ai lavaggi (cm 8x8,5x16h, € 35). **Mopita**



Pieghevole a portafoglio, occupa poco spazio e ha due grattugie in acciaio inox affilato da usare separatamente: da un lato a grana media e dall'altro a grana fine; l'impugnatura è morbida e la base è antiscivolo per una buona presa (cm 11,1x5 apertax22,8h, € 24,99). **OXO**



Parmino Pro in un attimo grattugia formaggi stagionati e pane secco. Basta inserire il pezzo nella cavità in alto, azionare con un tasto il rullo in alluminio alimentare, smontabile e lavabile in lavastoviglie, e il formaggio viene raccolto nella vaschetta in vetro con coperchio ermetico (230 W, cm 23,5x19,5x25h, € 199,90). **G3Ferrari**

INTERVISTA



Uno strumento versatile

DAI MUSEI DEL CIBO DI PARMA (MUSEIDELCIBO.IT) IL COORDINATORE GIANCARLO GONIZZI CI RACCONTA SEGRETI E BUGIE SULLA GRATTOGGIA. **COME SI GRATTOGGIA UN BUON FORMAGGIO?** LA REGOLA FONDAMENTALE È GRATTOGGIARE DIRETTAMENTE SULLA PIETANZA IN MODO CHE GLI AROMI NON VADANO DISPERSI, ED È IMPORTANTE GRATTOGGIARE IL FORMAGGIO AL MOMENTO DELL'UTILIZZO AFFINCHÉ NON DIVENTI STANTIO. IN PARTICOLARE, PER QUANTO RIGUARDA IL PARMIGIANO REGGIANO, L'AVANZARE DELLE STAGIONATURA CONFERISCE INTENSITÀ AI SUOI AROMI E PROFUMI CHE DEVONO ESSERE VALORIZZATI CON UN CORRETTO UTILIZZO DELLA GRATTOGGIA.

QUALE MATERIALE PREFERIRE? IN PASSATO I MATERIALI PRIVILEGIATI ERANO IL BRONZO E IL FERRO, OGGI IN COMMERCIO SI TROVANO GRATTOGGIE IN ACCIAIO INOX, PLASTICA O RESINE. GLI ESPERTI CONCORDANO NEL FATTO CHE IL MATERIALE NON INCIDE SUL GUSTO DEL FORMAGGIO GRATTOGGIATO. **CHE SPAZIO HA LA GRATTOGGIA NEL VOSTRO MUSEO?** AL MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO DI SORAGNA ESISTONO BEN DUE SEZIONI DEDICATE ALLA STORIA DELLA GRATTOGGIA, DALL'ANTICHITÀ FINO ALLE MODERNE INTERPRETAZIONI DEL DESIGN CONTEMPORANEO. E SONO SEZIONI MOLTO APPREZZATE DAI NOSTRI VISITATORI.

compatta ed efficiente

bisetti®

Italy



Tagliere professionale in polietilene HD, bifacciale a libero posizionamento

Grazie ai piedini antiscivolo, questo tagliere può essere posizionato liberamente su qualsiasi punto del piano di lavoro, garantendo così anche una adeguata postura degli operatori.

I piedini antiscivolo fanno sì che con un semplice gesto di capovolgimento il tagliere sia immediatamente pronto per l'uso su entrambi i lati (senza la necessità di dover prima smontare e riposizionare i fermi come per i taglieri di vecchia generazione).

Il polietilene in HD certificato per uso alimentare, è rimodellabile e ricondizionabile per una lunga durata grazie agli appositi pialletti. Piedini removibili, fissati con viti inox.

I piedini sono disponibili in tutti i colori H.A.C.C.P., garantendo un corretto utilizzo del tagliere.



Lavabile in lavastoviglie



Fermi antiscivolo



Codifica dei colori



Reversibile



Idoneo a contatto alimentare



Modellabile lunga durata



Temperatura consentita



Temperatura max per 15 minuti



Made in Italy
www.bisetti.com

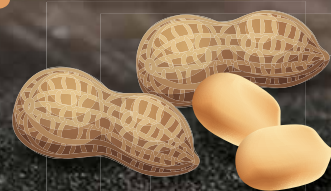
Le creme spalmabili Baule Volante: la golosità è bio!

Due creme realizzate con una ricetta
senza latte e con **solì 3 ingredienti**:
60% di frutta secca, cacao e zucchero
estratto da fiori di cocco.

E per chi non rinuncia a un **tocco irresistibile**,
Baule Volante propone una crema ancora
più ricca e dalla **consistenza sorprendente**,
grazie a una croccante
granella di nocciole 100% italiane.



Il futuro
è una storia bio



www.baulevolante.it

made in Italy
CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE



Si ringrazia il Consorzio
per la tutela e la produzione
del Salame di Fabriano
per l'invio dei salami

Salame di Fabriano

È UN INSACCATO DI PREGIO E ANTICA
TRADIZIONE, PRODOTTO IN PICCOLE
QUANTITÀ CON CARNI NOBILI DEL MAIALE

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

“Faber in amne cudit, olim cartam undique fudit” (Il fabbro sul fiume batte, un tempo la carta ovunque sparse). Come si legge sullo stemma della città, Fabriano per secoli è stata sinonimo di produzione della carta: ancora oggi i mastri cartai serbano l'arte di realizzare preziosi fogli a mano e di arricchirli con filigrane. Ma la cittadina marchigiana custodisce anche un'altra eccellenza: il salame di Fabriano, una produzione storica (lo apprezzò anche Garibaldi), artigianale e di nicchia, PAT delle Marche (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) e Presidio Slow Food. I produttori, di piccole dimensioni, sono riuniti nel Consorzio di tutela (salamedifabriano.it), a cui fa capo tutta la filiera, dagli allevatori ai trasformati fino ai rivenditori. Un disciplinare condiviso regola la produzione del pregiato salame, realizzato con i tagli migliori del maiale, quelli del prosciutto: coscia, con una

parte di fiocco di spalla (10-12%), e lardo di schiena a cubetti. Il salame autentico si riconosce dalla fascetta con il logo e dal sigillo in carta a mano filigranata di Fabriano. “Come stabilisce il disciplinare, la materia prima deve essere di suini pesanti italiani, allevati sull'Appennino Umbro Marchigiano”, spiega Massimiliano Carsetti, presidente della Cooperativa agricola Mastro Martino e membro del Consorzio. “I maiali seguono un'alimentazione il più possibile locale, no Ogm, e sono macellati non prima dei 12 mesi, in modo che la carne raggiunga la giusta maturazione. *segue >*

Specialità locale

Dato che la produzione è molto limitata, il salame è disponibile sul mercato solo nella provincia di Ancona, dove si trova Fabriano, e in quelle limitrofe. Il modo migliore per acquistarlo è rivolgersi direttamente ai produttori in loco (alcuni lo vendono online). Oppure si può assaggiare a manifestazioni ed eventi gastronomici anche nel resto d'Italia.

PIZZA DI FORMAGGIO CON SALAME DI FABRIANO

PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

per la pizza 4 uova + 2 tuorli
– 25 g di lievito secco – 500 g di farina 00 – 100 g di pecorino grattugiato – 100 g di pecorino a cubetti – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 bicchiere di latte – 100 g di olio di semi – burro per lo stampo – sale – pepe
per accompagnare salame di Fabriano

1 Sciogliete il lievito in acqua tiepida. Sbattete le uova intere e mescolatele con il pecorino e il parmigiano grattugiati. Unite la farina, il lievito, l'olio, il latte tiepido, un cucchiaino di sale e pepe a piacere.

2 Impastate gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio ed elastico e formate un panetto. Disponetelo in una teglia rotonda dai bordi alti imburrata (non deve superare la metà in altezza), inserite

nell'impasto il pecorino a cubetti, coprite con un panno e fate lievitare per almeno un'ora o fino a quando l'impasto raddoppierà di volume.

3 Riprendete il composto, spennellate la superficie con i tuorli sbattuti e cuocete in forno caldo a 160-170° per 40-45 minuti. A cottura ultimata, sfornate la pizza, lasciatela intiepidire e servitela a fette con il salame.

I nostri salami, infatti, sono tutti naturali, senza additivi, conservanti e coloranti, e per preservarli bisogna ridurne l'umidità. L'impasto è tritato finemente, poi si aggiungono i cubetti di lardo tagliati a mano e infine si condisce solo con sale e pepe (è ammesso il vino). Insaccati in budelli gentili suini, i salami vengono fatti asciugare (noi usiamo i camini), poi legati e stagionati per minimo 2 mesi (fino a 6-7) in cantine o celle apposite, perdendo circa il 40% del loro peso" conclude.

Il salame fabrianese è ricoperto da una leggera muffa marrone ed è duro al tatto. Al taglio, la fetta è rosso scuro, con lardelli bianchi evidenti e grana fine, compatta e asciutta per la magrezza delle carni. L'aroma è deciso, il sapore è delicato e dolce ma persistente. Il modo migliore per gustarlo è al naturale, accompagnato semplicemente da un buon pane e magari da un bicchiere di spumante, come propongono al Mercato Coperto di Fabriano, dove i soci del Consorzio vendono i loro prodotti. In alternativa, si può servire il salame con una fetta della tipica pizza di formaggio marchigiana, abbinamento tradizionale del giorno di Pasqua. In cucina, invece, il salume fabrianese è difficile da abbinare, come spiega Simone Chiodi, chef del ristorante *Cavallo Pazzo*. Che lo propone a lamelle sul risotto, aggiunto all'ultimo, ma anche in una ricetta con i cappellacci: preparati con grani marchigiani biologici, sono farciti con ricotta di pecora, salame a tocchetti e una spruzzata di Varnelli, mistrà secco marchigiano all'anice; si servono su crema di fave con una spolverizzata di finocchietto selvatico.





Olive Novelle

Gli specialisti delle olive

Le nostre Olive Novelle si distinguono per il sapore inconfondibile, esaltato dalla freschezza del prodotto appena raccolto.



Seguici sul nostro sito e sui social per rimanere informato sulle novità o per consultare le ricette.
www.madamaoliva.it



CALCIDICA
 Verdi Dolci Giganti
 OLIVE HALKIDIKI

Madama Oliva



...da creme fresche italiane.



Prodotto da Arrè formaggi

www.arreformaggi.it

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

VERTICAL FARMING

orti ecologici

Contro la siccità non basta sperare che piovano: bisogna usare bene quella che c'è. Planet Farms, azienda del milanese specializzata in coltivazioni indoor, ricicla anche quella di irrigazione evaporata, grazie al circuito chiuso che raccoglie e purifica ogni goccia per ottenere insalate ed erbe coltivate tutto l'anno su scaffali sovrapposti con un risparmio di acqua e di suolo del 90% rispetto alla coltivazione in campo (planetfarms.org).



IMPASTI INTELLIGENTI

ECO CHICCHI

Andriani produce pasta senza glutine di alta qualità e condivide con i fornitori tecnologie e saperi per lavorare bene insieme e sostenibilmente. Per una vita sana e senza sprechi ha fornito bici a pedalata assistita ai dipendenti e ideato un edificio a zero emissioni riutilizzando gli scarti del grano saraceno (andrianispa.com).



Dall'Alaska

SALMONI SELVAGGI E PROTETTI

Grandi granchi, crostacei succulenti ma soprattutto salmoni saporiti dalle carni magre e consistenti, perché cresciuti liberi in acque fresche e incontaminate. Sono l'amatissimo patrimonio dell'Alaska, unico Stato a inserire nella sua Costituzione nel '59 il principio della pesca rispettosa: "il pesce dovrà essere utilizzato, sviluppato e conservato secondo il principio dello sfruttamento sostenibile". E così è, sotto la regia dell'Alaska Department of Fish che fissa gli "obiettivi di fuga" per permettere a un numero sufficiente di salmoni adulti di passare dal mare in acque dolci senza essere pescati, per riprodursi e mantenere le popolazioni delle 5 varietà locali di *Oncorhynchus* (specie diversa da quella allevata) numerose, sane e felici. Anche le zone di pesca sono decise al momento, secondo gli spostamenti e la taglia dei salmoni. Vengono poi lavorati subito riutilizzando anche pelli e lisce per non sprecare tanta selvaggia bontà (alaskaseafood.it).



FORMAGGI BIO

MUCCHE FELICI

Imballaggi riciclabili realizzati in materiale riciclato, una linea di formaggi biologici e il monitoraggio costante del benessere dei 7000 capi delle stalle conferenti: sono i capisaldi green di Arrigoni che ha anche un nuovo impianto di depurazione delle acque e progettato nuove tecnologie di efficientamento energetico (arrigoniformaggi.it).

LAVORARE IN ARMONIA

pizze green

La friulana Roncadin, che produce ed esporta in tutto il mondo 100 milioni di pizze surgelate, diventa società Benefit, ovvero un'azienda che affianca al profitto il perseguimento dell'interesse collettivo, dei suoi 800 dipendenti come degli abitanti della zona, rendicontando cosa ha fatto. Per esempio, ha abbattuto le emissioni di Co2 di 60 tonnellate annue, introdotto un nuovo sistema per riciclare le acque di scarico e pianificato la conversione del parco auto aziendale all'elettrico (roncadin.it).



nel numero di novembre

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

ottobre 2022

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Silvia Cappuzello, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Stefano Grandi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Luciano Pignataro, Ambra Poli, Giovanna Ruco Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Enrico Saravalle, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Luciana Squadrilli, Laura Spinelli, Guido Stecchi, SunrayPhoto, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986
PUBBLICITÀ: O.P.Q. srl 20124 MILANO - Via G.B. Pirelli 30
Telefono 02/66992511 email: info@opq.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008

Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l.
- 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito <https://arretrati.pressdi.it>.

Regolamento Europeo 2016/679

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati è Stile Italia Edizioni S.r.l.
Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dal citato Regolamento EU 2016/679 inviando email all'indirizzo: privacy@laverita.info (oppure web@stileitaliaedizioni.it)
Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link <https://stileitaliaedizioni.it/privacy-policy>



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 9009 del 6 aprile 2022
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- ALESSI
alessi.com
- ARIETE
ariete.net
- BITOSSI HOME
bitossihome.it
- BLANC MARICLÒ
blancmariclo.com
- BROGGI
broggi.it
- CARGO MILANO
cargomilano.it
- C&C MILANO
cec-milano.com
- CHRISTIAN FISCHBACHER
fischbacher.com
- CLAYLAB
claylab.it
- EPOI
epoi.org
- FACKELMANN
ackelmann.it
- FIORITÀ UN GIARDINO
fioritungiardino.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA
francescareitano.com
- G3FERRARI
g3ferrari.net
- HUE TABLE STORIES
huetablestories.com
- H&M HOME
2.hm.com/it
- ICHENDORF
ichendorfmilano.com
- JARS CERAMISTES
jarsceramistes.com
- KNINDUSTRIE
knindustrie.it
- KUNZI
kunzigroup.com
- LA FABBRICA DEL LINO
lafabbricadellino.com
- LAMINAM
laminam.com
- LA TOPAIA CERAMICHE
latopaia.com
- L'ARTE NEL POZZO
artelnepozzo.it
- LEAVES CERAMICS
leavesceramics.com
- LEGNOART
legnoart.com
- LIVELLARA
livellara.com
- L'OPIFICIO
lopficio.it
- MAINO CARLO
mainocarlo.it
- MICROPLANE
microplaneintl.com
- MOPITA
mopita.it
- MVH
mvh.it
- NOVITÀ HOME
novitahome.com
- ORISSA
orissa.it
- PETRA SARDA
ceramichepetrasarda.com
- PINTI INOX
pintinox.com
- POTLATCH MILANO
instagram.com/potlatch.milano
- RIESS
riess.at
- RIVADOSSI
rivadossi.it
- SAMBONET
sambonet.com
- SCHOENHUBER
shopschoen.it
- SOCIETY LIMONTA
society.com
- TONIOLO CERAMICHE
tonioloceramiche.com
- VIRGINIA CASA
virginiacasa.it
- WMF
wmf.it
- ZAFFERANO
zafferanoitalia.com
- ZARA HOME
zarahome.com

PASTA E CASTAGNE

Tutto il gusto dell'autunno in primi
appetitosi e corroboranti

SAPORI DI LANGHE

Tajarin, nocciole, vini, tartufi...
incursione gourmand tra colline, brume
e piatti inimitabili

PAN DI SPAGNA

Sapete che ne esistono più varianti?
Seguite le ricette step by step e preparate
con noi dolci differenti e irresistibili

in edicola dal 25 ottobre

Monge®

Il pet food che parla chiaro

MADE IN ITALY



OGNI GIORNO QUALCOSA DI NUOVO

Monge Natural Superpremium una linea gatto completa di croccantini e bocconcini, con tante ricette appetibili per un'alimentazione **corretta ed equilibrata**, senza coloranti e conservanti artificiali aggiunti.

SOLO NEI MIGLIORI PET SHOP E NEGOZI SPECIALIZZATI



MONGE
La famiglia italiana del pet food

NO CRUELTY TEST

GREENCOMPANY

Autentico

COME LE ANTICHE TRADIZIONI

Da secoli i Formaggi dalla Svizzera sono prodotti con la stessa cura artigianale, rispettando regole antiche. Gli ingredienti sono semplici e genuini, con lunghi tempi di maturazione e rigorosi controlli di qualità.

#AutenticoCome



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it

